

GATEAUX	DESCRIPTIONS
<p>CADIX SANS GELATINE</p>	<p>MOUSSE CHOCOLAT FEUILLETE PRALINE BISCUIT SUCCES</p>
<p>ZIDANE MAX 12P. SANS GLUTEN</p>	<p>MOUSSE CHOCOLAT GANACHE PRALINE NOISETTE NOISETTES CARAMELISEES DACQUOISE AUX NOISETTES</p>
<p>PRESTIGE MAX 12P</p>	<p>MOUSSE CHOCOLAT COMPOTEE DE POIRES CREME BRULE POIRE BISCUIT CHOCOLAT</p>
<p>MACARON-FRAMBOISE Max 10 p</p>	<p>BISCUIT MACARON FRAMBOISE CREMEUX FRAMBOISE MOUSSELINE VANILLE FRAMBOISE</p>
<p>SUCCES ROYAL</p>	<p>GANACHE CHOCOLAT BISCUIT SUCCES AMANDE CREME PRALINEE</p>
<p>FONDANT SANS GELATINE/SANS GLUTEN</p>	<p>GANACHE CHOCOLAT DACQUOISE AUX AMANDES</p>
<p>HAWAI</p>	<p>MOUSSE CITRON BISCUIT PISTACHE CRÈME CITRON CROUSTILLANT PISTACHE</p>
<p>FRAMBOISIER FRAISIER (avril-sept)</p>	<p>GENOISE VANILLE CREME MOUSSELINE VANILLE FRAMBOISES ou FRAISES</p>
<p>MAROLY MAX 12P.</p>	<p>MOUSSE MYRTILLE CREMEUX VANILLE MARMELADE MYRTILLES BISCUIT AMANDE</p>
<p>TAHITI MAX 12P.</p>	<p>MOUSSE FRAMBOISE CREMEUX EXOTIQUE PAIN GENE AMANDE-ORANGE</p>

MILLESIME	GANACHE PRALINE NOISETTE MOUSSELINE PRALINE DACQUOISE NOISETTE
MACARON CHOCOLAT (SANS GLUTEN) MAX 12P.	BISCUIT MACARON CHOCOLAT MOUSSE CHOCOLAT PETIT MACARON GARNIS GANACHE CHOCOLAT
PARIS-BREST Min. 8 P. MAX 12P.	PATE A CHOUX MOUSSELINE PRALINE
ST-HONORE Min. 8P. MAX 12P.	PATE A CHOUX CHANTILLY CREME PATISSIERE
AMBASSADEUR Min. 8P.	GENOISE VANILLE CREME PATISSIERE PARFUME KIRSH FRUITS CONFITS PATE D'AMANDE
FORET NOIRE Min. 8P. MAX 12P. SANS GELATINE	GENOISE CHOCOLAT CHANTILLY GRIOTTES PATE SUCRE
CHOCONOIX SANS GELATINE	FRANGIPANNE NOIX CARAMELISEES GANACHE CHOCOLAT
CONVERSATION Min. 8P. MAX 12P.	FRANGIPANNE PATE FEUILLETE GLACE ROYAL
MILLE-FEUILLE	PATE FEUILLETE CREME PATISSIERE VANILLE
MANGO MAX 12P	MOUSSE NOIX COCO CREMEUX MANGUE BICUIT NOIX COCO
BAYANA 4P 6P 8P	COMPOTE BANANE FLAMBE AU RHUME PATE SUCRE CHOC CREMEUX CHCOLAT GANACHE MONTE CHOCOLAT
NOISETIER SANS GELATINE	GANACHE PRALINE NOISETTE BISCUIT SUCCES NOISETTES GRILLEES

<p>ELSTAR SANS GLUTEN</p>	<p>CREME BRULE VANILLE COMPOTEE TATIN SABLE MOUSSE DULCEY BISCUIT AMANDE</p>
<p>PEP'S AGRUM MAX 12P</p>	<p>MOUSSE ORANGE CREMEUX ORANGE GELE D'ANETH BISCUIT CITRON</p>
<p>DULCEY : CHOCOLAT BLANC CAMELISE AU FOUR , GOUT DE BISUIT AU BEURRE</p>	
<p>CREME CHIBOUST: CREME PATISSIERE ALLEGE A LA MERINGUE ITALIENNE</p>	<p>DACQUOISE: BISCUIT AMANDE</p>

GATEAU GLACE MAX 12P.	GATEAU GLACE
PIEMONTAIS	GLACE VANILLE PARFAIT PRALINE AVEC NOUGATINE CONCASSEE FOND DE MERINGUE
NOUGAT GLACE	NOUGAT GLACE SORBET FRAMBOISE BISCUIT PAIN DE GENE
GUAYAQUIL 5P. 7P. 9P.	GLACE CHOCOLAT MARMELADE ABRICOT SORBET ABRICOT
CORBEILLE GLACEE 2 fruits glaces par personne	ASSORTIMENTS DE GLACES ET SORBETS EN FORME DE FRUIT CORBEILLE EN NOUGATINE
PABANA	SORBETS FRUITS EXOTIQUES PARFAIT AMANDE PAIN DE GENE AMANDE
MANGALAM 5P. 7P. 9P.	SORBET MANGUE NOUGAT GLACE PISTACHE PAIN DE GENE PISTACHE
VACHERIN MIN. 6PERS.	2 PARFUMS AU CHOIX MERINGUE CHANTILLY
SOUFLE G-MARNIER	PARFAIT G- MARNIER MERINGUE GLACE FRAISE
PECAN	GLACE VANILLE GLACE CARAMEL NOIX PECAN CARAMEL MOU FOND DE MERINGUE

PRIX : 4 € 50 par personne (QUELQUE SOIT LE GATEAUX)

SAUF LA CORBEILLE GLACE : 5 € 35 par personne (2 Fruits glacés par pers)

MIGNARDISES
(ENTRE 20 A 30 VARIETES)
3 PAR PERSONNE (1€50 PIECE)

PIECE MONTEE

3 CHOUX PAR PERSONNES

TRADITIONNELLE : 4 € 50 / PERS. (PIECE MONTEE CÔNIQUE)

AVEC FORME : 5 € 35 /PERS (AVION,TORTUE,LAPIN ...)

ATTENTION, UN MINIMUM DE 20 PERSONNES AVEC FORME

PYRAMIDE MACARONS



24 MACARONS 39 €85

40 MACARONS 69 €45

60 MACARONS 98 €65

84 MACARONS 133 €20

112 MACARONS 174 €60

PARFUMS: VANILLE, CHOCOLAT (sans gluten), PRALINE,
FRAMBOISE(sans gluten), PISTACHE, CITRON, MYRTILLE(sans gluten),
CAFE, CAMEL SALE(sans gluten) et MARRON.

POSSIBILITEE D'IMPRIMER VOS PHOTOS SUR FEUILLES
ALIMENTAIRES ET PRESENTE SUR UN SOCLE EN NOUGATINE

½ page:18 €00 1 page: 22 € 00

WEDDING CAKE

A PARTIR DE : 9 €00 LA PART

**GATEAU A BASE DE GENOISE OU BISCUITCAKE,
RECOUVERT D'UNE PATE BLANCHE, OU PATE D'AMANDE ET
DECORE .**

(POSSIBILITE D'AJOUT DE COULEUR)

**ATTENTION, SEUL : FRAISIER, FRAMBOISIER,
AMBASSADEUR ET UN CHOCOLAT (BISCUIT CHOCOLAT
AVEC MOUSSE CHOCOLAT AU MILIEU)**



**PATISSERIE MONNET
200 GRANDE RUE
01120 MONTLUEL
TEL : 04 78 06 12 41
SITE : patisseriemonnet.com**



PATISSERIE MONNET
200 GRANDE RUE
01120 MONTLUEL
TEL : 04 78 06 12 41
SITE : patisseriemonnet.com



PIECE MONTEE



WEDDING CAKE



DECOR PERSONNALISE