

| GATEAUX | DESCRIPTIONS |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">CADIX SANS GELATINE</p> | <p style="text-align: center;">MOUSSE CHOCOLAT FEUILLETE PRALINE BISCUIT SUCCES</p> |
| <p style="text-align: center;">ZIDANE MAX 12P. SANS GLUTEN</p> | <p style="text-align: center;">MOUSSE CHOCOLAT GANACHE PRALINE NOISETTE NOISETTES CARAMELISEES DACQUOISE AUX NOISETTES</p> |
| <p style="text-align: center;">RUBIS SANS FRUITS A COQUES Max 12P.</p> | <p style="text-align: center;">MOUSSE CHOCOLAT GENOISE CHOCOLAT CREMEUX FRAMBOISES CROUSTILLANT CHOCOLAT</p> |
| <p style="text-align: center;">MACARON-FRAMBOISE Max 10 p</p> | <p style="text-align: center;">BISCUIT MACARON FRAMBOISE CREMEUX FRAMBOISE MOUSSELINE VANILLE FRAMBOISE</p> |
| <p style="text-align: center;">SUCCES ROYAL</p> | <p style="text-align: center;">GANACHE CHOCOLAT BISCUIT SUCCES AMANDE CREME PRALINEE</p> |
| <p style="text-align: center;">FONDANT SANS GELATINE/SANS GLUTEN</p> | <p style="text-align: center;">GANACHE CHOCOLAT DACQUOISE AUX AMANDES</p> |
| <p style="text-align: center;">HAWAI</p> | <p style="text-align: center;">MOUSSE CITRON BISCUIT PISTACHE CRÈME CITRON CROUSTILLANT PISTACHE</p> |
| <p style="text-align: center;">FRAMBOISIER FRAISIER (avril-sept)</p> | <p style="text-align: center;">GENOISE VANILLE CREME MOUSSELINE VANILLE FRAMBOISES ou FRAISES</p> |
| <p style="text-align: center;">MAROLY MAX 12P.</p> | <p style="text-align: center;">MOUSSE MYRTILLE CREMEUX VANILLE MARMELADE MYRTILLES BISCUIT AMANDE</p> |
| <p style="text-align: center;">TAHITI MAX 12P.</p> | <p style="text-align: center;">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 |
| YUCO MAX 8P | MOUSSE COCO CROUSTILLANT COCO DACQUOISE AMANDE GANACHE MONTEE COCO CONFITURE YUZU |
| NOISETIER SANS GELATINE | GANACHE PRALINE NOISETTE BISCUIT SUCCES NOISETTES GRILLEES |
| ELSTAR SANS GLUTEN MAX 12P | CREME BRULE VANILLE COMPOTEE TATIN SABLE MOUSSE DULCEY BISCUIT AMANDE |

| | |
|---|---------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| DULCEY : CHOCOLAT BLANC CAMELISE AU FOUR , GOUT DE BISUIT AU BEURRE | |
| CREME CHIBOUST: CREME PATISSIERE ALLEGE A LA MERINGUE ITALIENNE | DACQUOISE: BISCUIT AMANDE |

| | |
|--|--|
| 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