

<u>Desserts :</u>		<u>La portion</u>
Jalousie aux pommes, aux pruneaux ou poire		4.50
Tartelette au citron	moyenne	4.50
	grande	5.50
Tarte aux fruits	la tranche	5.50
Gâteau vaudois à la crème	la tranche	5.50
Flan vanille ou caramel garni		5.-
Mousse au chocolat		6.-
Salade de fruits frais		7.50
Bananes au citron vert		9.-
Mélange de fruits exotiques en salade		10.-

Délices glacés :

Tranche glacée 2 parfums avec meringue au centre	la tranche	7.50
Cassata au marasquin		5.50

Les “ Douceurs ” du Confiseur

Tourtes, mousses, gâteaux :

Mangue-vanille (hiver)
 Framboise ou génoise aux fruits
 Meringuée ou flambée (raisinets, framboises, mûres...)
 Fruit de la Passion
 Mousse aux marrons au whisky (automne-hiver)
 Sablé breton aux fruits rouges (été)
 Pomme – Cannelle
 Poire – Chocolat – Caramel
 Orange – Chocolat
 Trois Chocolats
 Croque-en-bouche (3 choux)
 Vacherin glacé garni, parfums à choix

La portion : 10.- fr.

Mille-feuille vanille
 Truffé nature ou au vieux rhum
 Tourte au Kirsch de Zoug
 St Honoré
 Tourte forêt noire

La portion : 9.50 fr.

Supplément pour décor de fête personnalisé : sur devis

Buffet “ Dégustation du Confiseur ” par pers. 14.50 fr.