



# LES ENTREMETS

# Les ENTREMETS

Une gamme large de pâtisseries fines et créatives. L'excellence de nos recettes au service de vos assiettes, pour une présentation personnalisée.



## ▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Croustillants à base de pâte de noisettes, brisures de crêpe dentelle, noisettes caramélisées...
- Caramel au sel de Guérande, nougat de Montélimar, café origine Brésil...

## ▲ La fabrication dans nos ateliers des biscuits et appareils :

- Biscuits aux amandes, moelleux, croustillants... pour des contrastes de textures
- Mousses, crémeux... pour des appareils onctueux et fondants

## ▲ Une multitude de décors :

- Velours, fruits secs, mousse 'façon' pochage à la douille, quartiers de fruits...

## ▲ Des solutions adaptées :

- Un large choix de recettes créatives ou incontournables, pour diversifier vos prestations
- Un produit 'Service' : découpe à façon, personnalisation, rapidité de mise en œuvre...



Œufs de poules élevées au sol



Sans arôme ou arômes d'origine naturelle



Sans colorant ou colorants d'origine naturelle

Sans conservateur

Sans gélatine animale

Sans huile de palme

# Les Entremets PÂTISSIERS

Une gamme d'entremets en bande aux recettes créatives et gourmandes associées à des visuels originaux et raffinés.




- ▲ Des recettes qualitatives, riches en ingrédients nobles : mousses à base de crème 35 % et lait entier.
- ▲ Intensité des chocolats et richesse du fruit selon les recettes.



## Le Citron Chantilly - Biscuit Crumble

Biscuit moelleux, croustillant crumble, crémeux citron, mousse vanille à base de chantilly.

810 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 1973




		
4 étuis	4 h à 4°C	24 h à 4°C

*Nouveau*

## Le Caramel Mousse façon Cheesecake

Biscuit aux amandes, croustillant crumble, crémeux caramel au beurre salé, mousse façon Cheesecake.

870 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 2189

		
4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C








35 %  
Chocolats

### Le Trois Chocolats Feuilletine de crêpe dentelle

Biscuit moelleux, croustillant chocolat au lait et crêpe dentelle, couche craquante de chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir intense (cacao d'origine Venezuela), décor velours cacao.

735 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 2146

		
4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C




20 %

Amandes et noisettes

### Le Praliné Chantilly Vanille

Biscuit aux amandes, croustillant au chocolat au lait et noisettes, mousse noisette et praliné, mousse à base de chantilly à la vanille, décor noisettes caramélisées et cacao en poudre.

800 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 1784




		
4 étuis	8 h à 4°C	48 h à 4°C

36%  
Chocolats

## Le Tout Chocolat Chocolat intense du Venezuela

Biscuit moelleux, croustillant chocolat au lait et crêpe dentelle, mousse chocolat noir intense (cacao d'origine Venezuela), couche craquante de chocolat noir, mousse chocolat noir intense (cacao d'origine Venezuela), décor velours cacao.

690 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 2145

		
4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C






20%  
Mandarines

## L'Agrume Mandarine - Nougat de Montélimar

Biscuit jaune aux amandes, croustillant au nougat de Montélimar, mousse vanille, mandarine en compotée et quartiers.

950 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 1656

		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



# Les Entremets CLASSIQUES

Une gamme d'entremets en bande destinée aux traiteurs, à la restauration à table, aux menus du jour ou à la restauration collective.

- ▲ Une déclinaison de textures et de saveurs pour élargir votre offre de desserts.
- ▲ Des entremets en bande, pratiques et rapides à mettre en œuvre, qui s'adaptent aussi bien en café gourmand ou en part à l'assiette.






32%  
Chocolats

## Croustillant 3 Chocolats

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait, décor velours cacao.

800 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 1745

		
4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C






33%  
Chocolat

## Croustillant Chocolat

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir, mousse chocolat noir, décor velours cacao.

800 g  
Entier 10/12 parts - Réf. 1744

		
4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C






## Opéra Café du Brésil

Biscuit punché au café origine Brésil, crème au café origine Brésil, biscuit aux amandes punché au café origine Brésil, ganache chocolat noir, décor glaçage cacao.

795 g

Entier 10/12 parts - Réf. 2149

		
4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C



26%

Framboises






## Macaron Vanille Framboise

Biscuit aux amandes, mousse vanille, framboises entières, biscuit aux amandes, amandes effilées et décor à base de sucre.

755 g

Entier 10/12 parts - Réf. 1924

		
4 étuis	6 h à 4°C	48 h à 4°C