Nos Bûches Crème au beurre maison

Vanille, Café, Grand-Marnier.

Nos Bûches création maison

★L'écrin de velours : Mousse litchi framboise,coulis de litchi, mousse vanille, moelleux rose sur une pâte sablé recouvert de confit de framboise.

★ Le Baiser pétillant : Mousse au champagne, compotée de pêche groseille, crémeux chocolat au lait jivara (valrhona), coulis pêche de vigne sur un biscuit punché champagne.

Le Tiramisu : Mousseux café, crémeux Dulcey, ganache montée mascarpone sur son biscuit poché café.

Miroir Framboise: Crémeux framboise, coulis framboise, mousse allégée chocolat au lait Bahibé (valrhona) sur un fondant chocolat.

Tendrement Yuzu: Mousse légère vanille de Madagascar, crémeux Yuzu, crémeux caramel sur un cake aux agrumes.

Caraïbe: crémeux grand cru des Caraïbes (Valrhona) parsemée de pétales d'or sur un moelleux amande chocolat.

Trois chocolats: mousses chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir(Valrhona) sur un moelleux chocolat.

Fraicheur Exotique: biscuit craquant amande, mousseline vanille, compotée aux sept fruits exotiques.

L'opalka : Mousseux et crémeux vanille mascarpone, suprême à la fraise, confit de citron basilic sur un moelleux amande.

Le Vendôme : Mousse légère mandarine,crémeux citron,mousseux noisette sur une madeleine citron.

Rêve Persan: Mousse thé au deux citrons,confit de griottes, crémeux pistache, mousse allégée griotte sur un financier pistache fourré griottes.

La forêt Noire : Mousse légère chocolat,chantilly vanille,génoise chocolat ,parsemé de copeaux de chocolat.

Caramelis : crémeux caramel et beurre salé, crémeux vanille, mousse caramel sur fond de pâte sablée,recouvert de caramal mou.

Villier: mousse chocolat noir (Valrhona), croustillant praliné sur un biscuit craquant amande.

Pensez à commander (le plus tôt sera le mieux)

Retrouvez toutes nos gourmandises sur notre site internet : www.patisserie-blouin.fr

Nos Bûches Glacées maison

★ Perle des Îles: Mousse glacée passion,sorbet mangue,confit de fruit exotique sur une dacquoise amande.

Vacherin Vanille Framboise : Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise, confit de framboise sur un lit de meringue.

Pavlova : Meringue fondante fruit rouge, crème glacé yaourt Bulgare, sorbet fraise et confit de griottes.

Le cœur de Guanaja : Crème glacée cœur de guanaja (Valrhona), parfait cacahuète, nougatine de cacahuète, cœur caramel coulant sur un biscuit chocolat.

Mandarine Impériale: Sorbet mandarine, parfait rhum raisin, confit d'agrumes, sur un fondant chocolat.

Omelette Norvégienne: Glace vanille, biscuit punch Grand Marnier, recouvert de meringues.

Colline Surprise: boules de sorbets sur une assiette en nougatine.

Assiettes Profiteroles: choux garnis de glace vanille, sauce chocolat, chantilly,sur une assiette nougatine.

Nos Salés maison.

Pains de Minuit, Lunchs salés, Canapés.

Nos Petits Fours maison et nos Moulages en chocolats Valrhona.

Nos lunchs sucrés.
Les Dunettes de Lionel
Nos Coffrets de Macarons
Nos Pâtes de fruits
Nos Ballotins et Coffrets de Chocolats, nos Guinettes.
Smartphones, Puzzles, pères noëls etc...
Ainsi que nos tablettes chocolats grands crus Valrhona.

www.patisserie-blouin.fr

★ Nouveautés 2027

SANS GLUTEN

Pâtisserie Blouin.

Instagram