

ENTREMETS

à la carte

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

Allergènes : informations disponibles en magasin ou sur notre site internet.



Soleil



Arc-en-ciel



Sixty



Frasilia

Carrés 4,6,8,10 parts et +

Plaisir

Mousse chocolat noir intense, crème moussueuse à la vanille bourbon et biscuit caramélisé aux amandes

Arc-en-ciel

Biscuit macaron pistache, crème moussueuse à la vanille de Tahiti incrustée de framboises, gelée framboise-myrtille

Le week-end

Fraisier 4,6,8,10 parts et +

Biscuit moelleux aux amandes, crème mousseline pistaches, fraises de saison

Millefeuille à la vanille ou fruits

Feuilletage caramélisé au beurre AOP

Crème à la vanille très légèrement kirschée, feuilletage au beurre frais AOP

option : crème maison garnies de fraises ou framboises

St Honoré 5 p.

Fond de pâte brisée, pâte à choux garnie de crème pâtissière vanille, crème maison légèrement kirschée et chantilly

Commande
sous réserve de
disponibilité

Ronds 4,6,8 parts

Guérande

Mousse chocolat noir, fine couche de caramel au beurre salé, dacquois noisettes (gluten free)

Soleil 4,6 parts

Mousse mangue-kalamansi et compotée de framboises-myrtilles sur un biscuit lorrain aux framboises et croustillant amandes

Taille unique 5-6 parts

Tourbillon fraise

Biscuit viennois, compotée fraises, ganache montée vanille et amandes, croustillant gianduja et coulis fraise

Sixty

Bavaroise chocolat Signature noir, biscuit noisette, crème onctueuse signature lait, croustillant praliné riz soufflé

Frasilia

Mousse fraise et fraise des bois, panacotta citron et biscuit soufflé croustillant au citron

Calypso

Mousse coco, baba imbiber passion, compoté de mangue, croustillant aux amandes et gelée passion

Paris brest cerise

Crème praliné maison, compôtée cerise légèrement acidulée

commandes en boutiques et sur
notre site internet

www.patisserie-vergne.fr

(remise -3%)

