

Les Pâtisseries d'Érell

(sur commande au minimum 72h à l'avance)



Individuel: 5.00€

Pavlova: (sans gluten)

(Base meringue, chantilly vanille)

Fruits exotiques: ou Fruits rouges

(fruits à déterminer suivant la saison)

4 pers: 19€

6 pers: 28€

8 pers: 38€

10 pers: 46€

Royal choco caramel:

Dacquoise vanille, praliné croustillant à la crêpe

dentelle, caramel beurre salé, mousse chocolat noir 64%

6/8 pers: 29€

8/10 pers: 37€

10/12 pers: 40€

Castanea (sans gluten)

Fondant à la crème de marrons, chantilly vanille,

gouttes de crème de marrons

Individuel: 4,50€

8 pers: 29€

Fraisier

Biscuit moelleux vanille, bavaroise vanille, fraises

fraîches

6/8 pers 32€

8/10 pers : 40€

10/12 pers: 45€

Number cake

Composition sur demande

5,00€ la part

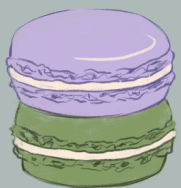
hors supplément fleurs

fraîches ou décoration

spéciale

Les Macarons d'Érell

(sur commande au minimum 7 jours à l'avance)



Parfums:

Pistache, Chocolat, Café, Vanille, Miel-jasmin,

Pistache- fleur d'oranger, Caramel-cacahuètes,

Ganache thé fruits rouges- fraise, Bergamote

Unité: 1,50€

Les Macarons géants d'Érell

Parfums:

Pistache/ framboise, Chocolat, /vanille,

Ganache thé fruits rouges- fraise,

6/8 pers: 35€

8/10 pers: 45€

Individuel: 5€

Les Mignardises d'Érell

(sur commande au minimum 7 jours à l'avance,)

(minimum 10 pièces de chaque)



Mini Castanea (sans gluten)

1,50€ pièce

Fondant à la crème de marrons, chantilly vanille, gouttes de crème de marrons

Bouchée Coco/ Mangue/ Passion

1,50€ pièce

Mini tartelette chocolat/ caramel/ cacahuètes 1,50€ pièce

Mini Pavlova (sans gluten)

1,70€ pièce

(Plusieurs parfums disponibles suivant saison)

Remise sur quantité, demander devis

(Sans gluten)