



Carte Traiteur Sucré 2019

Nos Réductions (1,05€ pièce) :

- Tartelette citron chocolat
- Tartelette tiramisu poire caramel
- Tartelette choco-praliné
- Tartelette aux 2 citrons
- Tartelette crumble pomme
- Tartelette crumble framboise chocolat blanc
- Entremets chocolat
- Entremets vanille fraise
- Entremets vanille caramel
- Chou façon Paris-Brest
- Chou façon citron meringué
- Chou craquelin et éclair craquelin
(vanille, chocolat au lait, caramel fleur de sel, praliné, framboise, fraise, passion, coco)
- Macaron
(vanille, chocolat au lait, caramel fleur de sel, praliné, framboise, fraise, passion, coco)
- Brownie chantilly beurre de cacahuète

Nos Verrines (1,35€ pièce) :

- Verrine tiramisu fruits rouges palet breton
- Verrine crumble pomme caramel beurre salé
- Verrine cheesecake citron vert spéculoos
- Verrine aux 3 chocos
- Verrine façon after eight



Commander vos réductions à la pièce, selon vos envies ou composer votre plateau:

Le plateau de Nino : 40 pièces : 45€

- 2 choix de verrine
- 2 choix de tartelette
- 2 choix de macaron
- 2 choix de choux



Les Gâteaux de Nino
Traiteur sucré et Wedding Cake



Carte Traiteur Sucré 2019

Nos Entremets :

Recette à 3.30€ la part :

- Mousse coco, ananas poêlé à la vanille de la Réunion, financier
- Mousse vanille, gelée de framboise, croustillant chocolat blanc , génoise
- Mousse framboise-litchi, mousse chocolat, gelée framboise, financier
- Mousse chocolat, gelée passion, feuillantine de praliné, financier noisette
- Mousse ananas, mangue poêlée à la vanille de la Réunion, financier

Recette à 3,00€ la part :

- Mousse chocolat, feuillantine de praliné, dacquoise amande
- Mousse menthe-citron vert, financier
- Mousse fraise et melon, génoise
- Mousse vanille et caramel, génoise
- Mousse framboise vanille, génoise

Recette à 4.50€ la part:

- Fraisier
- Framboisier

Commande à partir de 6 parts

Pour vos mariages, nous pouvons vous présenter vos entremets en version pièce montée (sur devis).

