

LES REPAS SERVIS

[DESSERTS]

LE GÂTEAU DORÉ & SA BAVAROISE À L'ÉRABLE
Moelleux gâteau doré avec crème costarde à l'érable sur une crème anglaise et son sucre d'érable.

CROUSTILLANT DE CHOCOLAT MASCARPONE
Mousse à la vanille et au chocolat mascarpone déposée sur un biscuit au croustillant de feuillantine, garnie de cacao et de copeaux de chocolat.

L'EXPLOSION POMMES & CARAMEL
Gâteau moelleux garnit de pommes avec un caramel fondant à l'intérieur.

PASSION CROUSTILLANTE AUX FRAMBOISES & CHOCOLAT
Base croustillante au chocolat blanc surmontée d'une mousse au chocolat et d'une mousse à la framboise.

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

LE ST-LAURENT
Biscuit joconde superposé de mousse aux pommes vertes, de dés de pommes et de mousse à l'érable, glacé à la gelée d'abricots, servi sur une crème anglaise.

EXTRA 1,95\$ par personne

LE CADIX & SA CRÈME ANGLAISE
Gâteau pralines noisettes avec pailletée feuillantine mousse de chocolat, fini miroir chocolat.

EXTRA 1,95\$ par personne

LA TABLE À DESSERTS

EXTRA: 3,95\$ par personne

LE GÂTEAU TROIS MOUSSES & SON COULIS DE FRAMBOISES
LA JARDINIÈRE AUX FRUITS
LE ST-LAURENT & SA CRÈME ANGLAISE
LE CHAMONIX & SA CRÈME ANGLAISE
LE GÂTEAU FROMAGE GLACÉ AUX FRUITS & SON COULIS AUX FRAISES
FRUITS FRAIS
CRÈME CHANTILLY

LA FONTAINE DE CHOCOLAT

EXTRA: 5,50\$ par personne

FRUITS FRAIS
FRAISES
BANANES
ANANAS
POMMES
MELON DE MIEL
CANTALOUPE
ORANGES
ACCOMPAGNEMENT DE BISCUITS CHAMPÊTRES

