



## Entremets Automne-Hiver 2020-2021



### Les intemporels :

- Le Jean Bart : fine feuille de succès amandes, mousse vanille gousse bourbon accompagnée de noix de pécan caramélisées, surmontée de mousse spéculoos.

- Le Pailleté Feuilletine : fine feuille de succès amandes fourrée d'un croustillant feuilletine accompagnée d'une délicate mousse au chocolat. (peut s'agrémenter de framboises, de poires de mangues poêlées caramélisées ou se décliner en 3 chocolats avec sa couverture de chocolat blanc).

- Le Saveur de Guérande : biscuit dacquois noisette accompagné de son caramel au beurre salé en compagnie d'un duo mousse caramel et mousse chocolat blanc agrémentée de billes de riz soufflées.

- Les Miroirs Fruits : ( framboises ou citron fruits rouges) fine feuille de génoise et sa délicate mousse ( framboise ou citron ) accompagnées de ses fruits frais (framboises ou mélange de fruits rouges ).

- Le Venise : pain de gènes pistache, crémeux passion accompagné de framboises entières, le tout surmonté de boules de mousse chocolat blanc citronnée.

### Les saisonniers :

- L'Exotique au Griottes : fine feuille de biscuit citron vert, crémeux passion et ses griottines accompagnés d'une crème coco-Cointreau et d'une Chantilly chocolat blanc.

- Le Surprise Granny en Crumble Québécois : fine feuille de génoise, pommes granny caramélisées accompagnée d'une mousse caramel, surmontée d'un crumble Québécois aux flocons d'avoine.

- L'Automnale : biscuit pain de Gènes et son croustillant praliné, crémeux passion le tout enrobé dans une mousse chocolat au lait

- L'Oléro : Biscuit moelleux coco surmonté d'une bavaroise chocolat intense, d'un crémeux passion-banane, de dés de mangues et d'une fine feuille de biscuit chocolat.

Tous nos entremets sont fabriqués intégralement par nos soins avec des produits frais et de saison. De ce fait en raison des différents procédés de fabrication et afin de servir des produits de qualités, les commandes d'entremets pâtisseries sont à passer 48h à l'avance et 72h pour les fabrications glacées.



## Entremets Glacés Automne-Hiver

2020-2021



- Le Vacherin Glacé : fond de meringue surmonté de sa délicate crème glacée vanille bourbon accompagnée de son délicieux sorbet Fraise, Framboise ou crème glacée Pistache, Chocolat.

- Le Jean Bart Glacé : déclinaison glacée de notre entremet pâtissier du même nom; crème glacée vanille noix de Pécan caramélisées accompagnée d'une crème glacée spéculoos le tout recouvert de brisures de spéculoos.

- Le Bali : fine feuille de succès, crème glacée chocolat blanc-noix de coco, crémeux café, le tout surmonté d'un subtil sorbet mangue.

- Le Normand : biscuit dacquois amande, crème glacée caramel et sorbet pomme verte.

- L'Eva : biscuit coco, crème glacée chocolat blanc accompagnée d'un sorbet mandarine-orange.

Pour toute commande d'entremets glacés et afin de servir des produits de qualité, les commandes sont à passer 4 jours à l'avance pour les entremets glacés, bacs de glaces et sorbets. Cela en raison des différentes étapes de fabrication de la glace.

## Pièces montées :

Tarif au chou (min 80 choux) :  
(garniture crème pâtissière)


- moins de 100 choux : 1€25 le chou.
- entre 100 et 200 choux : 1€15 le chou.
- plus de 200 choux : 1€05 le chou.

Tarif pour cône avec étages en nougatine, coffre, locomotive, papillon.  
Forme spécifique devis sur demande.


Egalement disponibles bacs de glace et sorbets artisanaux (½ l, 1l, 2l), parfums variés et sur demande.


Fabrication artisanale au lait de ferme

## Nous contacter :

 [www.boulangerie-patisserie-salome.fr](http://www.boulangerie-patisserie-salome.fr)

 [boulangerie pâtisserie Salomé](https://www.facebook.com/boulangerie-patisserie-salome)

 03 21 23 36 74

 [salome.thibault@orange.fr](mailto:salome.thibault@orange.fr)