

# M<sup>arc</sup> MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Desserts

## > Notre Carte de desserts et entremets à emporter

### Les desserts individuels

Verrine de crèmeux de mangue et gelée de framboise

Macaron à la rose et framboise

Dôme trois chocolats et son coulis pistache

### Les entremets

#### L'Amboise

Sablé Breton, crèmeux de pulpe de framboise, framboises entières

#### Le Venise

Mousse chocolat, crème légère à la pistache

Biscuit noisettes et fine nougatine aux fruits secs

#### Le Cocktail Passion

Minestrone de fruits exotiques, biscuit aux amandes et gelée de framboise

### **La Charlotte Fruits Rouges**

Biscuit amandes, bavaroise vanille, framboises, fraises ou groseilles selon saison

### **Le Feuille d'Or**

Biscuit dacquoise, praliné amandes croustillant et chantilly au "Grand Cru Gunaga"

### **Le Caramélio (Spécialité)**

Ganache lactée caramel, fine nougatine et sablé à la fleur de sel

### **Le Trois Chocolats**

Mousse chocolat noir, au lait et chocolat blanc, biscuit Joconde punché à l'armagnac

### **Tiramisu**

Biscuit café, crème légère au mascarpone, amandes caramélisées

### **Paris Brest**

Pâte à choux amandes, praliné croustillant, perles craquantes chocolat, mousse allégée au praliné.

### **Mille feuilles**

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille, crème chocolat.

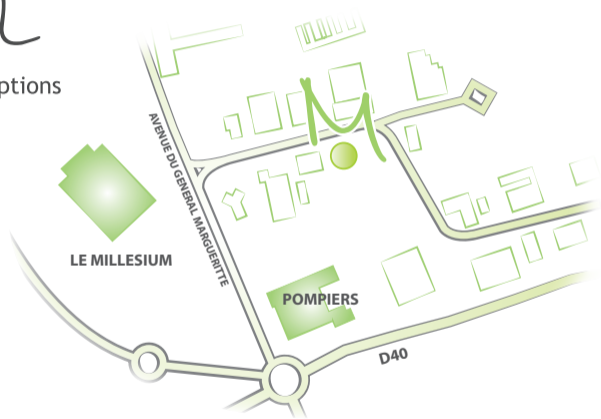
***Tarif pour l'ensemble des dessert individuel ou en entremets 5.00 euros ht la part***

***Tous nos entremets peuvent être préparés de quatre à douze personnes.***



# Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70  
Web: [www.marc-morel-traiteur.fr](http://www.marc-morel-traiteur.fr) - mail: [contact@marc-morel-traiteur.fr](mailto:contact@marc-morel-traiteur.fr)