

M^{arc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Desserts

> Notre Carte de desserts et entremets à emporter

Les desserts individuels

Verrine de crémeux de mangue et gelée de framboise

Macaron à la rose et framboise

Dôme trois chocolats et son coulis pistache

Les entremets

Le Bounty «Chocolat lait & Noix de coco»

Mousse chocolat lait et mousse coco, biscuit Joconde et croustillant coco

Le Financier

Crémeux framboises, mousse chocolat blanc, gelée de framboises et financier pistache

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 Grand Cru

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

Le Choco Caramel

Mousse chocolat noire, crémeux caramel beurre salé, croustillant praliné, brownies

Le Trois Chocolats

Mousse chocolat noir, chocolat lait et chocolat blanc, biscuit Joconde

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 6.00 euros ht la part
Tous nos entremets peuvent être préparés de quatre à douze personnes.***

Les Tartes

La Tarte Caramélio

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

La Tarte Citron meringué

Appareil citron, pate sucrée, meringue

Les Tiramisu

Tiramisu Classico

Biscuit café, crème légère au mascarpone, amandes caramélisées

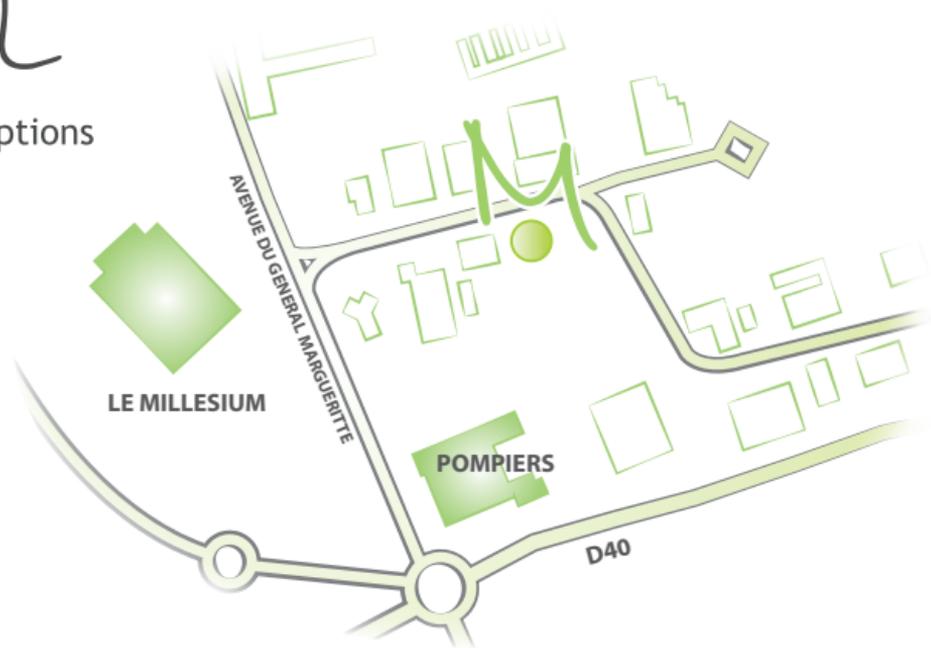
Tiramisu Fruits rouges

Biscuit roses, crème légère au mascarpone, fruits rouges & coulis

***Tarif pour l'ensemble des dessert individuel ou en entremets 6.00 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 - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr