

# CARTE AUTOMNE HIVER

## 2020 2021

### Nos entremets classiques

#### FORÊT NOIRE (4/6/8 personnes)

Biscuit chocolat, crème mousseline kirschée et parsemée de cerises griottes, ganache montée au chocolat noir 64%

#### ENTREMET 3 CHOCOLATS (sans farine) (4/6/8 personnes)

Bavaroise 3 chocolats blanc, noir et lait, fond de biscuit chocolat

#### DACQUOIS (4/6/8 personnes)

Dacquoise amandes et crème au beurre pralinée

#### ST HONORÉ (4/6/8 personnes)

Fond de pâte feuilletée garni de choux caramélisés et d'une crème légère au kirsch

#### ARABICA (4/6/8 personnes)

Sablé noisettes, crémeux café lait, ganache montée caraïbe, et fine feuille chocolat lait

#### CHOUX CACAHUETE (TU 5 personnes)

Pâte à choux, ganache montée vanille, praliné cacahuète, riz au lait vanille et croustillant praliné

#### CARRE GOURMAND (4/6 personnes)

Caramel beurre salé, brownie noix de pécan, mousse gianduja et croustillant praliné

#### DOUCEUR FLEUR D'ORANGER (4/6 personnes)

Ganache montée fleur d'orange, confit de fraise et biscuit pain de Gênes amande

#### TARTE TOUT CHOCOLAT (TU 5 personnes)

Nougatine grué de cacao, crémeux guanaja et tanariva, biscuit shortbread chocolat, ganache montée caraïbe.

#### TARTE CITRON MERINGUEE (4/6/8 personnes)

Crémeux citron, biscuit shortbread, guimauve citron, et meringue italienne

#### TARTE PECANE (4/6/8 personnes)

Sablé noix de pécan, ganache vanille, et crémeux pécan



#### TARTE PISTACHE FRAMBOISE (5 personnes)

Pâte sucrée, confit de framboise, pain de Gênes pistache, diplomate pistache et praliné pistache

### Festival des tartes

#### TARTE PAYSANNE AUX POMMES (4/6/8 personnes)

Pâte sablée, pommes sautées au miel, sauce paysanne

#### TARTE AUX FRUITS ROUGES (4/6/8 personnes)

Fond de pâte sablée, crème fine d'amandes, crème Pâtissière, fruits rouges

#### TARTE "BOURDALOU" (4/6/8 personnes)

Fond de pâte sablée, crème d'amandes et poires au sirop

#### NOS CLASSIQUES (TU 6/8 personnes)

Pâte levée, fine couche de crème pâtissière, pomme, mirabelle, quetsche, cerise ou abricot

*Ainsi que notre délicieuse tarte au fromage à 0% de matière grasse (4/6/8 personnes)*

#### ET NOTRE DELICIEUX BAMKUCH

### Glaces et entremets glacés

#### VACHERIN GLACÉ

Fond de meringue garni à la base d'une glace vanille et au-dessus un parfum au choix : fraise, framboise, café, chocolat

#### ENTREMET GLACÉ TRIANON

Délicieuse meringue garnie d'un assemblage de crème glacée pistache, sorbet framboise et fruits de la passion

#### CORBEILLE DE FRUITS à partir de 8 personnes

Socle en glace vanille avec intérieur fraise, garni de fruits et fleurs en glaces et sorbets

#### GLACES INDIVIDUELLES

Glace présentée en petit pot. Tous les parfums glaces et sorbets

#### GLACES ET SORBETS EN VRAC

Tous les parfums glaces et sorbets  
Vendu en ½ litre ou 1 litre

#### LES MIGNARDISES

Mini savarin • Opéra • Financier pistache • Tartelette café • Opéra fruits rouges • Tartelette citron • Eclair vanille, chocolat, ou café • Mini dacquoise • Farandole de tartelettes aux fruits frais • Paris-Brest • Entremet mousse.

**GERARD CAYOTTE**



**PÂTISSIER – CHOCOLATIER – GLACIER**

**- TRAITEUR**

55 rue de la libération L-4210 Esch sur Alzette

Tél : 54 28 64 Fax : 54 28 64 64

Mail : info@cayotte.com



13 route de Luxembourg L-4761 Pétange

Tél : 26 50 36 40 Fax : 26 50 36 41

Mail : info@cayotte.com

