

Delafosse
traiteur - pâtissier réceptions

DESSERTS

TARTES - ENTREMETS - COFFRETS - PIÈCE MONTÉE



WWW.DELAFOSSE-RECEPTIONS.FR
TEL: 01.34.43.67.00

DESSERTS MAISON

LES TARTES

8 - 10 OU 12 PERSONNES

LES TARTES FEUILLETEE : 3.25€ LA PART

Pomme

«*Compote de pomme à la cannelle, pommes* »

Poire et noix

«*Crème d'amande, poire, noix*»

Abricot

«*Crème d'amande, abricot, amandes effilées*»

Pêche

«*Crème d'amande pistache, pêche*»

Rhubarbe et coco

«*Crème d'amande coco, rhubarbe*»



LES TARTES FOND AMANDE DE SAISON : 4.00€ LA PART

Tarte mangue et banane

«*Fond de pâte sucrée, crème d'amande, crème pâtissière, mangue et banane* »

Tarte fruits frais ensoleillés

«*Fond de pâte sucrée, soupçon de crème d'amande, crème pâtissière et cocktail de fruits frais* »

Tarte soleil levant

«*Fond de pâte sucrée, crème citron yuzu, meringue aux zestes de yuzu* »

Tarte Melon en deux façons

«*Fond de pâte sucrée, coulis de melon infusé à la menthe, bille de melon et fleurs fraîche* »

Tarte fraises et framboises

«*Fond de pâte sucrée, crème amande, crème pâtissière vanille, fraise et framboise* »

DESSERTS MAISON

LES ENTREMETS

8 - 10 OU 12 PERSONNES

LES ENTREMETS : 5.00€ LA PART



Absolument Rose

« Biscuit madeleine aux pépites de framboise, mousse au chocolat blanc parfumé tilleul et son coulis de framboise. »

Le St Honoré Estival

« Pâte feuilletée et ses petites choux crème vanille, crème mousseline vanille, cocktail de fruits rouges frais »

Courchevel aux fruits rouges

« Biscuit à la cuillère, crème mousseline vanille, fruits rouges, décor crêpes et fruits rouges »

Le Fraisier

« Biscuit amande, crème mousseline vanille, fraises »

Le Framboisier

« Biscuit amande, crème mousseline vanille, framboise, pâte d'amande »

Papillote au chocolat

« Meringue aux amandes, mousse au chocolat, enfeuillé de chocolat noir »

Vanille et Chocolat

« Biscuit Joconde, bavaroise à la vanille, mousse au chocolat, miroir chocolat noir »

Mille-feuille tout chocolat

« Pâte feuilletée chocolat, mousse au chocolat »

Un Air D'Italie

« Pain de Gênes, Mousse Mascarpone citron, insert de ricotta aux fruits rouges, glaçage myrtille, fraise et tuiles aux amandes »

PIÈCE MONTÉE

CONSTITUÉE DE 4 CHOUX PAR PERSONNE
GARNIS DE CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
DÉCORÉS DE FLEURS EN SUCRE ET DRAGÉES.



A partir de 12 personnes :

Le croquembouche « forme conique »

6.00€ / pers

A partir de 30 personnes

Le chiffre, le puits d'amour, la gondole, la chapelle ou le Cœur

7.75€ / pers

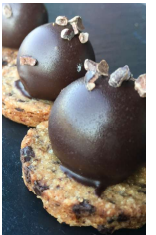
NOUS N'EFFECTUONS PAS DE PIERCE MONTEE LE DIMANCHE

POSSIBILITÉS DE PERSONNALISER
AVEC COUPLE DE MARIÉS, COMMUNIANTE,
SUJET BAPTÊME, PRÉNOMS

LES COFFRETS SUCRES

LE COFFRET PLAISIR 48 PIÈCES 44€ TTC

Mini tartelettes citron, meringue en couleur
Mini tartelettes Mangue et crème coco
Mini tartelette 1/2 lune de melon et coulis de fraise
Salambos pure vanille
Caroline chocolat noir tradition
Mini opéra
Mini snobinette Mousse cassis et champagne
Mini clafoutis cerise et amandes croustillantes



LE COFFRET DOUCEUR 48 PIÈCES 45€ TTC

Mini tartelettes fraise et crème citronnée
Mini tartelettes kiwi et crème à l'anis
Salambos miel et fleur d'oranger
Petits choux crème coco vanille et muscade
Caraïbes
Moelleux vanille, dôme mousse melon et framboise
Mini crêpes gâteau de semoule et ananas rôti
Feuilletés mousseline vanille et fruits rouges

LE COFFRET PASSION 48 PIÈCES 47€ TTC

Mini tartelettes ananas, pointe de caramel
Caroline noix de pécan, soupçon de cannelle
Papillote au chocolat noir, ganache pamplemousse
Papillote au chocolat blanc, crème coco -vanille
Mini snobinette panacotta menthe et framboise
Sucette surprise caramel et vanille
Mini cannelés, crème vanille à la cannelle
Mini crêpes kiwi rafraichi à la menthe

LES COFFRETS SUCRES

LE COFFRET MACARONS 25 PIÈCES 32€ TTC

Macarons ganache au chocolat
Macarons Framboise
Macarons crème citron
Macarons griotte
Macarons pistache



PLANCHA DE 54 BROCHETTES DE FRUITS FRAIS 58€ TTC

Mini brochettes ananas - mangue et datte moelleuse
Mini brochettes kiwi - raisin et figues moelleuse
Mini brochettes fraise - melon et abricot moelleux