

CRÈME

Biarritz

Pâtissier - Traiteur

GÂTEAUX DU MOMENT

CHEESECAKE CITRON-MERINGUÉ 4,6 ou 8 parts / 18€, 27€ ou 36€

Base croustillante crumble spéculos, crème cheesecake, gelée de citron, meringue légère

PAVLOVA CHOCO-TONKA 6 ou 8 parts / 30€ ou 40 €

Meringue craquante, crèmeux chocolat-tonka, amandes grillées

CHOCO-NOISETTE 6 ou 8 parts / 20€, 30€ ou 40 €

Base croustillante noisette, dacquoise noisette, crèmeux noisette, praliné noisette, mousse chocolat

TARTE NOIRE 4,6 ou 8 parts / 18€, 27€ ou 36€

Pâte sucrée charbon, crème amande aux cerise sirop, confit de mure, ganache montée sésame noir

SAINT-HONORÉ 6 ou 8 parts / 30€ ou 40 €

Pâte feuilletée beurre A.O.P, choux vanille caramel, crème pâtissière, chantilly vanille

GATEAU DE LA SEMAINE

Uniquement en commande le samedi

TARTE TATIN 4,6 ou 8 parts / 20€, 30€ ou 40 € (uniquement le samedi)

Pâte feuilletée beurre A.O.P, pommes confites façon tatin, croustillant sésame, mousseux crème fraîche

LES INDIVIDUELS

Disponible en vente libre le samedi matin à l'atelier de 10H à 12H30.

CHEESECAKE CITRON-MERINGUÉ, PAVLOVA CHOCO-TONKA, CHOCO-NOISETTE, TARTE NOIRE, SAINT-HONORÉ.

CHOUX

Vanille/chocolat/café/praliné/pistache

12, 16, 35 / 14,4€, 19,2€, 42€

GATEAUX DE PARTAGE

CAKE MARBRÉ CHOCOLAT 9,50€

CAKE CITRONS CONFITS 9,50€

CAKE ORANGES CONFITES 9,50€

CAKE FRUITS CONFIT 9,50€

MOELLEUX MARRON-CASSIS 15€

FAT COOKIES amande chocolat 2,5€

COFFRET DE MADELEINES 8, 12 OU 20 pièces / 10€, 15€ ou 25€

Glaçage fleur d'oranger, chocolat/amande, chocolat blanc/pistache, chocolat au lait/citron

COMMANDE : contact@cremebiarritz.com // 06.20.83.53.87 – Sur commande 48H à l'avance et le samedi matin de 10H à 12H30 lors de la vente à l'atelier.