

# CRÈME

Biarritz

Pâtissier - Traiteur

## GÂTEAUX DU MOMENT

**CHEESECAKE classique** 4,6 ou 8 parts / 18€, 27€ ou 36€

*Base croustillante crumble spéculos, crème cheesecake, décor fruits et fleurs du moment*

**PAVLOVA CHOCO** 4,6 ou 8 parts / 20€, 30€ ou 40€

*Meringue craquante, crèmeux chocolat, amandes grillées*

**PAVLOVA AGRUME** 4,6 ou 8 parts / 20€, 30€ ou 40€

*Crèmeux citron kalamansi, chantilly citron vert, fruits frais*

**CHOCO-NOISETTE** 4,6 ou 8 parts / 20€, 30€ ou 40€

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

**SAINT-HONORÉ** 4,6 ou 8 parts / 20€, 30€ ou 40€

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

**RUSSE NOISETTE** 4,6 ou 8 parts / 16€, 24€ ou 32€

*Biscuit noisette intense/ganache montée praliné*

**BABA AU RHUM** 4,6 ou 8 parts / 18€, 27€ ou 36€

*Pâte à savarin/sirop agrumes/chantilly très vanille*

### **TARTE TATIN**

*Pâte feuilletée/pomme confites au caramel/chantilly très vanille*

4,6 ou 8 parts / 18€, 27€ ou 36€

## CHOUX

Vanille/chocolat/café/praliné/pistache

12, 16, 35 / 15,6€, 20,8€, 45,5€

## LES INDIVIDUELS

Disponible en vente libre le samedi matin à l'atelier de 9H30 à 13H30.

Gâteaux du moment en forma individuels

## GATEAUX DE VOYAGES

**CAKE MARBRÉ CHOCOLAT** 9,90€

**CAKE CITRONS CONFITS** 9,90€

**CAKE ORANGES CONFITES** 9,90€

**CAKE ANGLAIS** (fruits confits/rhum) 10€

**CAKE CASTAGNEDE** (marron) 15€

**FAT COOKIES amande chocolat** 2,5 €

**COFFRET DE MADELEINES** 8, 12 OU 20 pièces / 11,2€, 16,8€ ou 28€

Glaçage fleur d'oranger, chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait

**COMMANDE : [contact@cremebiarritz.com](mailto:contact@cremebiarritz.com) // 06.20.83.53.87 – Sur commande 48H à l'avance et le samedi matin de 9H30 à 13H30 lors de la vente à l'atelier.**