

Les desserts et pièces sucrés

Prix personnalisés sur demande de devis

- **Les tartes** : Alsacienne, citron meringué, aux fruits de saison, Amandine, Aux pommes sur compote, chocolat et noix de coco, Pommes façon tatin Aux poires façons tatin, Aux pommes, raisins cannelle, à la rhubarbe Poires chocolat.
- **Les Charlottes** : (Poires, Fraises, pêches ou framboises)
- Fraisier (Selon saison)
- Framboisier
- Poirier
- Ananasier
- Mandarinier
- Forêt noire
- Royal chocolat
- Elysée
- Crème caramel Meringuée
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Omelette Norvégienne *flambée au Grand Garnier*
- Vacherin (*cassis, framboise, noisette*)
- Crumble de fruits frais et coulis à l'Anglaise
- Salade de fruits frais
- **Buche de Noël** (Parfums sur demande)
- Les verrines sucrées au choix (Pcs)
- Mignardises variées (Pcs)

Evènements spéciaux

- Pièce montée (croquembouche) Plusieurs possibilités possible *selon l'évènement*
- Weeding cake

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planète traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015