

## L'esprit du chef

Je vous propose une gamme de produits  
Artisanaux fabriqués maison et prêts à cuire.

Tout l'intérêt est de manger des bons produits,  
sans avoir à cuisiner.

Gagner du temps au fourneau et faites vous plaisir !

## Côté traiteur

Pâté Lorrain : 2.9 euros

Tourte forestière: 3,25 euros

Pâté au poulet façon créole : 3,25 euros

J'utilise principalement pour vous faire plaisir :

Beurre A.O.P Poitou-Charentes, farine de BLE, vin blanc  
d'alsace, épices, sel, oignon, persil, huile de tournesol, viande  
porcine, poulet, champignons de Paris et forestiers.... Et  
beaucoup d'amour.

## Côté douceurs

Les entremets pour tous :

Framboisier

Forêt noire

Les entremets à ne pas manquer :

3 chocolats

Charlotte s'habille selon les saisons

Les entremets de ma création :

Café truffé

Liégeois

Tailles 4/5/6 personnes uniquement

Les entremets extravagants :

Number cake

Tailles 10 personnes minimum

Les commandes de pâtisseries, sont prises une  
semaine avant.

Un devis vous sera proposé selon vos demandes.

