

## ENTREMETS

- **Trianon** : 4, 6, 8, 10 pers

Dacquoise amande, feuilletine praliné amande noisette, mousse chocolat

- **Brownie** : 4, 6, 8 pers

Croustillant noix de pécan, brownie moelleux, crémeux vanille, mousse chocolat lait & noir

- **Jour & Nuit** : 4, 6, 8 pers

Génoise au cacao, mousse chocolat 70%, chantilly vanille et copeaux de chocolat

- **L'abricot Passion** : 4, 6, 8 pers

Croustillant caramel beurre salé, crémeux abricot passion, mousse légère vanille mascarpone

- **Le Yuzu** : 4, 6, 8 pers

Croustillant au riz soufflé, crémeux yuzu & mandarine, confit de citron jaune & mousse légère vanille

- **Macaronade** : 4, 6, 8 pers

Macaron moelleux aux amandes, crème légère vanille, framboise fraîche et litchi

- **Ananas / Coco** : 4, 6, 8 pers

Crème cheesecake coco, compotée ananas citron vert, biscuit mirliton vanille

- **Pavlova** : 6, 8 pers

Meringue craquante, short bread amande, chantilly vanille & fruits de saison

- **Fraisier** : 4, 6, 8, 10 pers

Croustillant citron, mousseline vanille, biscuit huile d'olive, fraises fraîches

- **Framboisier** : 4, 6, 8 pers

Short bread amande, marmelade de framboises fraîches, crème vanille & biscuit amande

## MIGNARDISES

Choux chantilly, succès chocolat, tarte chocolat/caramel, tarte aux fruits, breton citron, breton fraise, breton passion, tarte praline, tarte myrtille...

Plateau 9, 16 ou 20 mignardises (assortiment).

## TARTES 4, 6, 8 pers

- **Tarte aux framboises, aux fraises ou fruits rouges**

Sablé breton, marmelade et fruits frais

- **Tarte citron meringuée**

Fond de pâte sablée, crème citron, meringue moelleuse et marmelade

- **Tarte cocktail**

Sablé breton, marmelade et cocktail de fruits frais

- **Tarte aux pommes**

Pâte feuilletée, marmelade de pommes & pommes

- **Tarte tatin**

Fond de pâte sablée, frangipane et pommes caramélisées

- **Tarte praline**

Pâte sablée, pralines rouges

## MACARONS

15 parfums : fraise, chocolat, pistache, citron vert...

Boite de 7 macarons : 8.40€

Boite de 14 macarons : 16.80€

Boite de 21 macarons : 25.20€

## PYRAMIDE DE MACARONS

24 macarons : 35€

40 macarons : 58€

60 macarons : 84€

84 macarons : 115€

## WEDDING CAKE

Nous proposons des réalisations sur mesure, nos tarifs seront donnés sur devis, en fonction du nombre de personne et de la décoration choisie.

Toutefois, nos prix de départ sont de 6.60€ la part.

Minimum de commande pour une livraison : 60 parts. Livraison gratuite jusqu'à 15kms autour de Villefranche sur Saône.

Commandes au 924 Rue Berthelot 69400 Villefranche-Saône/Arnas

## PIECE MONTEE

4,50€ pour 3 choux par personne.

Minimum de commande : 15 personnes.

## INFORMATIONS

Entremet : 4,50€/la part

Mignardises : 1,10€ pièce

Tarte : 4€/la part

Individuels : de 3,10€ à 4,60€

Commande de 4 à 8 personnes : 24 heures à l'avance. A partir de 10 personnes commande 1 semaine à l'avance.

Sous réserve de disponibilité des produits & selon le planning de fabrication.

Nous nous réservons le droit de refuser les commandes en fonction du planning de production. Merci de votre compréhension.

## HORAIRES D'OUVERTURE

**Production/Cours/Retrait** – 924 Rue Berthelot  
– Villefranche sur Saône/Arnas

Du mardi au samedi de 8h00 à 18h00

**Corner Boucheries André** – Boulevard Burdeau  
– Villefranche sur Saône

Du jeudi au samedi de 8h00 à 19h30

Le dimanche de 9h00 à 12h30

**Chez Nous 4** – 350 Rue Nationale – Villefranche  
sur Saône

Du mardi au vendredi de 7h30 à 19h00

Le samedi de 8h30 à 19h00

## CONTACTS

Tel : 04 27 49 36 76 (production/cours)

Tel : 07 77 80 12 17 (Corner)

Mail : [desmoulinshenri@gmail.com](mailto:desmoulinshenri@gmail.com)

Site Internet : [www.henridesmoulin.fr](http://www.henridesmoulin.fr)

H E N R I D E S M O U L I N S

*Cours & Création de pâtisserie*

## CARTE DES DESSERTS

Maître Pâtissier

