

ENTREMETS

- **Trianon** : 4, 6, 8, pers
Dacquoise amande, feuillantine 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, fraises fraîches, biscuit pâte à choux citron vert
- **Framboisier** : 4, 6, 8 pers
Short bread amande, marmelade de framboises fraîches, crème vanille & biscuit amande

- **Charlotte fruits rouges** : 4, 6, 8 pers
Croustillant pop-corn, crémeux citron vert, crème légère fruits rouges, fruits frais
- **Tarte chocolat lait passion** : 4, 6, 8 pers
Moelleux chocolat lait, crémeux exotique, coulis passion
- **Saint-Honoré** : 4, 6, 8 pers
Choux pâtisseries au rhum, crémeux caramel, chantilly vanille, sur fond de tarte sablée
- **Le trompe l'œil** : 4, 6, 8 pers
Mousse fraise citron vert, biscuit pâte à choux, compotée de rhubarbe au vinaigre de « Calamansi » de l'Huilerie Beaujolaise®
- **L'agrume** : 4, 6, 8 pers
Fond de tarte crémeux & ses agrumes, marmelade orange, chantilly vanille/zestes d'orange, gelée de pamplemousse & ses petits morceaux d'oranges fraîches
- **Paris-Brest** : 4, 6, 8 pers
Pâte à choux, crème mousseline pralinée, noisettes caramélisées
- **Forêt Noire** : 4, 6, 8 pers
Génoise cacao, mousse chocolat, chantilly vanille & griottine
- **Tarte Wonka** : 4, 6, 8 pers
Crémeux dulce, moelleux chocolat, biscuit avec noisettes torréfiées

INDIVIDUELS

Tous nos entremets se déclinent en individuels

Baba au rhum, tarte poire pochée caramel, choux chantilly, éclair chocolat, macaronade, yuzu, abricot-passion, trianon, brownie, jour & nuit, ananas-coco, wonka, pavlova, saint-honoré, le trompe l'œil...

MIGNARDISES

Choux chantilly, succès chocolat, tarte chocolat/caramel, tarte aux fruits, choux passion, mont-blanc & son riz au lait, profiterole, macaronade, wonka, crémeux ananas, tarte praline, tarte myrtille...

Plateau 9, 16 ou 20 mignardises (assortiment).

TARTES 4, 6, 8 pers

- **Tarte aux framboises, aux fraises ou fruits rouges**
- **Tarte citron meringuée**
- **Tarte cocktail**
- **Tarte aux pommes**
- **Tarte praline**
- **Tarte fruits jaunes**

Tartes disponibles selon la saison & les approvisionnements de fruits.

MACARONS

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

1.20€ pièce.

Vendus en boîte de 7, 14 & 21 macarons.

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 7.00€ la part. Minimum de commande : 10 parts, pour une livraison : 60 parts.

NUMBER & LETTER CAKE

1 chiffre correspond à 10/12 parts.

Prix de départ : 6€

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 : 24h à l'avance. A partir de 10 personnes commande 1 semaine à l'avance.

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

HORAIRES D'OUVERTURE

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

Du mardi au vendredi de 8h00 à 18h00

Le samedi de 8h00 à 14h00

Corner Boucheries André – Boulevard Burdeau
– Villefranche sur Saône

Du jeudi au samedi de 8h00 à 19h30

Le dimanche de 9h00 à 12h30

Pâtisserie Ephémère – 255 Rue Nationale –
Villefranche sur Saône

Du mardi au vendredi de 9h00 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 : contact@henridesmoulins.fr

Site Internet : www.henridesmoulins.fr



HENRI DESMOULINS

Cours & Création de pâtisserie

CARTE DES DESSERTS

Maître Pâtissier



Creativité & savoir-faire