

CARTE DES DESSERTS

























TARTE ABRICOT PISTACHE

NOUVEAU

Pâte sucrée, Crème d'amande, Abricots frais, Confit d'abricot, Morceaux de mangue, Ganache montée à la pistache

Allergènes: œuf, lait, gluten, soja, amande, pistache



CAPPUCCINO

NOUVEAU

Croustillant café-gianduja, Biscuit moelleux au café, Crémeux chocolat au lait et café, Mousse légère au café et caramel, Crémeux praliné au café, Ganache montée au café et Bailey's

Allergènes: œuf, lait, gluten, soja, amande, noisette



TARTELETTE FRAMBOISE TONKA

Pâte sucrée, Financier vanille et framboises entières, Crémeux à la framboise, Confit à la framboise, Ganache montée au chocolat blanc infusée à la fève de tonka

Allergènes: œuf, lait, gluten, soja, amande





C.ROYAL

Mousse au chocolat noir origine Grenade 65% de cacao, Biscuit au chocolat, Croustillant noisette aux éclats de crêpes dentelles, Dacquoise amande noisette, Glaçage au chocolat noir

Allergènes: œuf, lait, gluten, soja, amande, noisette



DUJA VANILLE

Croustillant aux amandes et aux éclats de crêpes dentelles, Mousse légère à la vanille, Biscuit japonais à la vanille, Crémeux gianduja amandes, Crémeux à la vanille, Ganache montée au chocolat blanc

Allergènes: œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja



GUSSIMO

Streusel au cacao,
Croustillant au cacao,
Biscuit sacher,
Praliné aux noisettes,
Crémeux à la vanille de Tahiti,
Mousse au chocolat noir pure origine Équateur 66% de cacao
Ganache montée à la noisette,
Nappage à la noisette

Allergènes: œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf





ORIZABA

Dacquoise à la noisette, Praliné feuilleté, Crémeux à la noisette, Mousse allégée au chocolat au lait 39% de cacao, Quenelle à la vanille de Tahiti

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf



PALERME

Dacquoise aux amandes,
Praliné feuilleté à la pistache,
Biscuit à la pistache,
Confit orange-passion,
Crémeux à l'orange,
Mousse allégée à la pistache,
Ganache montée vanille-orange

Allergènes : oeuf, lait, gluten, amande, pistache, gélatine de boeuf



PARIS-BREST

Pâte à choux, Crème mousseline au praliné noisette, Cœur coulant au praliné à la noisette, Éclats de noisettes caramélisées

Allergènes : œuf, lait, gluten, noisette, soja, gélatine de bœuf





BABA AU RHUM

Pâte à baba, Rhum, Ganache montée à la vanille de Tahiti, Rhum dans sa pipette, Coulis mangue passion dans sa pipette,

Uniquement disponible le samedi

Allergènes : œuf, lait, gluten, sulfites



TARTELETTE AZTÈQUE

Pâte sucrée au cacao,
Pâte de cacahuètes,
Biscuit aux cacahuètes,
Cacahuètes grillées et salées,
Tendre caramel au beurre salé,
Ganache montée au chocolat au lait 46% de cacao, origine
République Dominicaine

Allergènes: œuf, lait, gluten, amande, cacahuètes, soja, gélatine de



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, Crème au citron vert, Meringue à l'italienne

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, gélatine de bœuf



découvrez aussi Les verrines



VERRINE CHOCOLAT - NOISETTE

Crémeux au chocolat noir, Crémeux au praliné noisette, Crumble à la noisette et biscuit aux amandes, Mousse allégée au chocolat au lait Coulis au chocolat noir,

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf



VERRINE FRUITS EXOTIQUES

Crémeux mangue et fruit de la passion, Crémeux au chocolat blond, Pain de gênes au citron vert et brisures de sablé breton, Confit aux fruits exotiques, Mousse au fruit de la passion Nappage fruit de la passion et zestes de citron vert

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, gélatine de bœuf



VERRINE FRAISE - VANILLE

Crémeux à la fraise, Crémeux à la vanille de Madagascar, Crumble à la vanille de Madagascar et biscuit moelleux aux amandes, Confit de fraises, Mousse allégée à la vanille de Madagascar Nappage à la fraise

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, gélatine de bœuf



VERRINE ABRICOT - PISTACHE

Crémeux au praliné pistache, Crémeux à l'abricot, Crumble à la pistache et financier à la pistache, Confit d'abricot, Mousse à la pistache, Nappage à l'abricot

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, pistache, gélatine de bœuf

Verrine 5,00€ et 0,80€ de consigne.





CASSE-NOISETTE

Pain de gênes cacao aux éclats de noisettes et de grué de cacao, Praliné aux noisettes, Crémeux au chocolat au lait 39% de cacao, Croustillant à la noisette et au grué de cacao, Mousse au gianduja à la noisette

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf



MONTE-CARLO

Biscuit moelleux aux amandes, Praliné aux amandes, Confit à la framboise, Crémeux à la framboise, Mousse au fromage blanc aux notes de citron vert

Allergènes : œuf, lait, amande, gélatine de bœuf



PACIFIQUE

Biscuit à la noix de coco, Crémeux banane-passion, Confit mangue-goyave, Croustillant coco-citron vert, Mousse à la noix de coco

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noix de coco, gélatine de bœuf



TRIOLLO

Pain de gênes au cacao, Croustillant cacao, Namelaka à la vanille de Madagascar, Caramel tendre à la fleur de sel, Mousse au chocolat noir 64% de cacao

Allergènes : œuf, lait, gluten, amande, noisette, soja, gélatine de bœuf

Entremets 8 pers. 32,00€



PASSER COMMANDE



BOUTIQUE DUQUESNE

02 98 80 66 78

6, rue Duquesne 29200 BREST

HORAIRES*

Lundi: 14h00 - 19h00 Mardi: 9h00 - 19h00 Mercredi: 9h00 - 19h00 Jeudi: 9h00 - 19h00 Vendredi: 9h00 - 19h00 Samedi: 8h30 - 19h00 Dimanche: 9h00 - 13h00

*Les horaires sont succeptibles de changer (période de fêtes, jours fériés). Pour consutler nos horaires en temps réel, rendez-vous sur notre page google.

CONTACTER
MAGASIN DUQUESNE



BOUTIQUE COATAUDON

02 98 41 34 00

142, Bld de Coataudon 29490 GUIPAVAS

HORAIRES*

Lundi: 14h00 - 19h00 Mardi: 10h00 - 19h00 Mercredi: 10h00 - 19h00 Jeudi: 10h00 - 19h00 Vendredi: 9h30 - 19h30 Samedi: 9h30 - 19h30 Dimanche: Fermé

*Les horaires sont succeptibles de changer (période de fêtes, jours fériés). Pour consutler nos horaires en temps réel, rendez-vous sur notre page google.

CONTACTER
MAGASIN COATAUDON