



CARTE DES DESSERTS





Les petits gâteaux



KERAMEL

Ganache montée chocolat caramel,
Mousse chocolat noir 70%,
Praliné amande noisette à l'ancienne,
Caramel tendre,
Croustillant cacao Gianduja,
Biscuit cacao

Allergènes : œuf, lait, gluten, soja, amande



CAPPUCCINO

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

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

NOUVEAU

Pâtisserie individuelle 5,00€



Les petits gâteaux



TARTELETTE VANILLE

NOUVEAU

Fond de tarte,
Praliné à l'ancienne,
Namelaka vanille de Madagascar,
Disque de chocolat blanc caramélisé façon crème brûlée

Allergènes : gluten, oeufs, lactose, amande



FÔRET NOIRE

NOUVEAU

Croustillant cacao gianduja,
Biscuit Moelleux Chocolat,
Confit griotte amarena,
Cêmeux chocolat noir 64% madagascar,
Mousse vanille kirsch,
Glaçage chocolat

Allergènes : gluten, oeuf, lactose, amande, noisette

Pâtisserie individuelle 5,00€



Les petits gâteaux



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,
Crèmeux gianduja amandes,
Crèmeux à la vanille,
Ganache montée au chocolat blanc

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

Pâtisserie individuelle 5,00€



Les petits gâteaux



ORIZABA

Dacquoise à la noisette,
Praliné feuilleté,
Crèmeux 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,
Crèmeux à l'orange,
Mousse allégée à la pistache,
Ganache montée vanille-orange

Allergènes : œuf, 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

Pâtisserie individuelle 5,00€



Les petits gâteaux



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 CITRON MERINGUÉE

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

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

Pâtisserie individuelle 5,00€



DÉCOUVREZ AUSSI *Les verrines*



VERRINE CHOCOLAT - NOISETTE

Crèmeux au chocolat noir,
Crèmeux 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

Crèmeux mangue et fruit de la passion,
Crèmeux au chocolat blond,
Pain de gènes 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 CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Crèmeux aux fruits rouges,
Crèmeux à la vanille,
Biscuit madeleine parfumé aux zestes de citron vert,
Crumble à la vanille,
Confit de fruits rouges,
Mousse légère façon cheesecake,
Nappage aux fruits rouges

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



VERRINE BABA ANANAS

Panacotta Coco,
Baba imbibé sirop exotique,
Compotée ananas,
Mousse vanille,
Nappage ananas

Allergènes : Gluten, oeuf, lactose

Verrine 5,00€ et 0,80€ de consigne.



DÉCOUVREZ AUSSI *Les entremets*



CASSE-NOISETTE

Pain de gènes 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 gènes 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 susceptibles de changer (période de fêtes, jours fériés). Pour consulter 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 susceptibles de changer (période de fêtes, jours fériés). Pour consulter nos horaires en temps réel, rendez-vous sur notre page google.*

CONTACTER
MAGASIN COATAUDON