



*Par amour du bon goût*

## *Les Entremets*

- *Le pur caraïbe*
  - Biscuit Joconde
  - Croustillant blancs coco
  - Crèmeux caraïbe
  - Mousseux citron vert
  
- *Le citron basilic*
  - Biscuit citron
  - Cœur de fraise
  - Mousse citron basilic
  
- *Le Tanzani*
  - Croustillant praliné*
  - Mousseux café blanc*
  - Biscuit noisette*
  - Mousse praliné noisette*
  
- *Tentation framboise*
  - Mousse de framboises*
  - Biscuit Génoise*
  - Cœur crèmeux framboise*
  
- *Le Fraisier*
  - Crème mousseline vanille*
  - Fraises entières*
  - Biscuit Génoise*
  
- *Le Passionné*
  - Mousse fruit de la passion*
  - Dacquoise à la noix de coco*
  - Biscuit Génoise*
  - Croustillant au chocolat*

*Pâtisserie Confiserie Artisanale et Party Service*

Celebration Cake Design - Marc Fortis - Chemin de l'Arzillier 1 - 1040 Echallens - Suisse

M +41 (0)79 739 30 85 - F +41 (0)21 881 48 10 - info@celebrationcakedesign.ch - www.celebrationcakedesign.ch



*Par amour du bon goût*

- *Le chocolat exotique*
  - Mousse au chocolat*
  - Dacquoise amande*
  - Mousse de fruit exotique*
- *Le Désir*
  - Mousse au chocolat Madagascar 64%*
  - Cœur de crème brûlée*
  - Biscuit chocolat*
  - Croustillant au chocolat*
- *Le Truffé*
  - Mousse au chocolat*
  - Ganache chocolat*
  - Biscuit truffé*
  - Croustillant au chocolat*
- *Le Duo*
  - Mousse au chocolat blanc*
  - Mousse au chocolat noir*
  - Biscuit chocolat sans farine*
  - Biscuit Génoise chocolat*
  - Croustillant au chocolat*
- *Autres parfumes*
  - Fruit de la passion*
  - Goyave*
  - Banane*
  - Framboise*
  - Fruit rouge*
  - Praliné*
  - Caramel*
  - Duo de chocolat*
  - Mangue*
  - Citron vert*
  - Pavana*
  - Fraise*
  - Cassis*
  - Expresso blanche*
  - Chocolat au lait*
  - Chocolat 64%*

