

# PATIS SERIE



  
Deremiens  
Artisan Chocolatier

# NOS ENTREMETS CHOCOLATÉS

(À partir de 4 personnes)

## LE SYMPHONIE

Croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse ivoire, mousse lactée, glaçage noir.

## LE GUÉRANDE

Biscuit amandes au chocolat, dés de poires pochés à la vanille et flambés, crémeux caramel au beurre salé et mousse chocolat d'Equateur.

## LE PALAGONIA

Sans Gluten 

Mousseux chocolat-noisettes, crème de nougat aux amandes caramélisées, confit d'orange-passion, biscuit chocolat sans farine.

## L'INFINIMENT PRALINÉ

Feuillantine croquante aux noisettes du Piémont, ganache montée à la vanille, mousseux aux noisettes du Piémont, biscuit moelleux chocolat.

## LE CAPPUCCINO

Entre mai et octobre uniquement

Sans Gluten 

Biscuit punché au café Arabica, mousse mascarpone-café, croquant amande au café.

## L'INFINIMENT CHOCOLAT

Entre novembre et avril uniquement

(uniquement 8 pers.)

Sablé cacao, crémeux chocolat noir du Venezuela à la fleur de sel, ganache montée vanille-ivoire, biscuit moelleux chocolat.



*L'Infiniment Praliné*

# NOS ENTREMETS FRUITÉS

(À partir de 4 personnes)

## LE FRAMBOISIER

Biscuit moelleux aux amandes, mousseux à la framboise, biscuit punché framboise, suprême chocolat blanc - citron vert.

## LE BLUE SILVA

Mousseux fruits des bois, crème brûlée vanille - myrtille, streusel croquant aux amandes, ganache montée basilic - citron vert.

## LE FRAISIER

Entre mai et octobre uniquement

Biscuit moelleux amandes, compotée de fraise, mousseux à la fraise, mousseline vanille.

## LE CARAÏBE

(uniquement 8 pers.)

Entre mai et octobre uniquement

Mousseux banane - citron vert, ganache montée chocolat noir, croquant à la noix de coco grillée, gel mangue - passion.

## LE PERSANE

Entre novembre et avril uniquement

Crème brûlée vanille - framboise, mousseux aux pistaches croquantes, sablé cacao et biscuit chocolat.

## LE DULCE DE LECHE

Entre novembre et avril uniquement

Compotée de kumquats, fondant yuzu, dacquoise aux amandes croquantes, mousseux à la confiture de lait.



*Le Framboisier*

# NOS ENTREMETS GLACÉS

(À partir de 6 personnes)

Nous composons vos entremets glacés comme vous le souhaitez, soit en duo (dès 6 pers.) soit en trio (dès 10 pers.)

## QUELQUES GLACES

Ananas | Banane | Café | Caramel Beurre Salé | Chocolat | Coco | Fraise | Myrtille | Melon | Nougat | Pistache | Speculoos | Straciatella | Vanille | Vanille - Amarena ...

## QUELQUES SORBETS

Abricot - Romarin | Avocat - Coco | Cassis | Citron Vert | Fraise - Basilic | Framboise | Mangue - Passion | Mojito | Pêche de vigne | Piña Colada | Poire | Pomme | Poire Gingembre ...

## QUELQUES SUGGESTIONS

- Vanille, Myrtille, Framboise
- Chocolat, Coco
- Vanille, Caramel Beurre Salé
- Lait d'amandes, Cassis
- Chocolat, Framboise
- Chocolat, Mangue-Passion
- Coccinelle Vanille, Framboise (6, 8, 10 pers.)
- Hérisson Vanille, Chocolat (6, 8, 10 pers.)
- Lait d'Amandes, Framboise - Coquelicot
- Saveur d'Orient : Sorbet Mangue - Passion, Nougat glacé Pistache, Sablé breton
  
- Domes glacés duo (6, 8, 12 pers.)
- Cornes d'abondance : Choux à la crème / Profiteroles / Glaces-Sorbets (min. 10 pers.)



*Corne d'abondance - Profiteroles*

# NOS TARTES

Une idée originale? Découvrez nos tartes ...

## TARTE MACARONS CHOCOLAT

Biscuit sablé, mousse vanille, crémeux chocolat, macarons chocolat.

## TARTE MACARONS CARMEL BEURRE SALÉ

Biscuit sablé, mousse vanille, crémeux caramel beurre salé, macarons caramel beurre salé

## TARTE FRUITS ROUGES

Biscuit sablé, mousse vanille, crémeux citron, macarons fruits rouges.



Pour les intolérances aux fruits secs, nous pouvons réaliser ces tartes sans macarons.





*Tarte Fruits Rouges*

## QUELQUES INFOS

**INDIVIDUELS** (min. 10 par goût)

Nous pouvons décliner tous nos entremets en individuels.

**MIGNARDISES** (max. 3 goûts, min. 36 pièces)

Assortiment de mignardises

Pour vos baptêmes, mariages, anniversaires, ... n'hésitez pas à nous contacter; nous prendrons ensemble le temps de réfléchir à la solution qui vous conviendra le mieux.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons de réserver vos desserts min. 48h à l'avance.

Pour toute réservation, veuillez nous contacter par téléphone au **061/50.29.79**.  
Nous ne prenons pas de commandes de pâtisserie par e-mail.

Télécharger tous nos dépliants sur notre site web! [www.deremiens.com](http://www.deremiens.com)



*Palagonia*

Le magasin est ouvert du Mardi au  
Samedi de 9h à 18h.  
Fermé Dimanche et Lundi.



Voie d'Orval, 26  
6810 Prouvy (Chiny)  
Tel : 061 50 29 79

