

LE ROUGE TRAITEUR

Créateur de Fêtes Gourmandes
FABRICATION "MAISON"

DESSERTS 2012

*À l'occasion des fêtes de Fin d'Année,
nos pâtisseries sont présentées sous forme
de Bûche (à partir de 4 personnes)*

Merci de commander vos bûches par chiffre pair
(4-6-8 ou 10 Personnes)

*Bûche Macaron (4-6-8 Personnes)

*Bûche Tradition

(En bûche à partir de 4 personnes - Pas d'individuel)

NOUVEAU

- Coffret de 6 verrines Assorties - 15.50 € TTC
- Coffret de 12 verrines Assorties - 22.50 € TTC
*Mousse Chocolat, Coulis Miel et Chocolat, Coque de Macaron
Crumble et Tiramisu Caramel, Eclats de Noix de Macadamia
Coulis d'Abricot au Safran et Tiramisu Vanille*

- Plateau de Mini Financiers Assortis

Plateau de 24 pièces 17.50 € TTC

Plateau de 42 pièces 30.50 € TTC

- Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis

Plateau de 24 Pièces 20.50 € T.T.C

Plateau de 48 Pièces 39.50 € T.T.C

*Cannelé Ananas et Rhum - Finger Macaron
Petite Tartelette à la Figue - Palet Breton et sa Fraise Tagada
Petite Tartelette au Chocolat*

La Tradition au Service de la Gastronomie

Impérial

Biscuit Chocolat et Crèmeux Mandarine
Mousse Mandarine et Mousse Chocolat Noir

Fleur de Sel

Biscuit Breton et Crèmeux Caramel
Caramel Mou au Beurre Salé
Bavaroise Légère au Chocolat Amer

Royal Chocolat

Biscuit Amande et Craquant Praliné Noisette et Amandes
Mousse Fondante Chocolat Noir

L'Écureuil

Mousse Caramel et Noisettes
Compotée de Poires et Vanille - Crumble de Noisettes

Douceur des Îles

Biscuit Coco
Palet Framboise et Litchi - Mousse Passion et Mangue

Mara des Bois

Biscuit Macaron – Compotée de Fraises des Bois
Crème Fromage Blanc aux Fraises

3 Chocolats

Biscuit Chocolat - Mousse Chocolat Blanc, Mousse Chocolat Noir,
Mousse Chocolat lait

Bûche "Tradition"

Gâteau Roulé - Crème au Beurre
Parfum Chocolat

Grand Macaron "Framboise et Chocolat"

Coque Macaron Framboise et Coque Macaron Chocolat
Mousse Fondante au Chocolat Noir et Coulis de Framboise

Grand Macaron "Praliné et Citron"

Coques Macaron Vanille
Crème Citron et Mascarpone Praliné

Variation autour de L'Abricot

Roussillon
Verrine Compotée d'Abricot au Safran - Macaron Abricot

Variation autour du Caramel

Fleur de Sel
Crumble et Tiramisu Caramel - Macaron Caramel