

Un petit goût de reviens-y!



Consommation : sortir 15min avant dégustation
Tous les produits sont disponibles en grand format.
Délai : 3 jours.

Pâtisserie fine

Cocooning:	3.00€
flan à la vanille de Madagascar, base crumble	
Tartelette citron meringuée	3,20€
Brillante:	4.60€
sablé chocolat, mousse chocolat noir, caramel et ganache montée chocolat lait tonka	
Admirée:	4.60€
biscuit pain de Gênes amande, mousse vanille, compotée mandarine et agrumes	
Voyage:	3.90€
Baba imbibé aux épices de vin chaud, ganache montée vanille cannelle.	
Crunchy :	4.60€
streuzel cacao, mousse chocolat lait et noir, crème brûlée vanille, biscuit macaron	



Gâteaux de voyage

Cookie gourmand	3.10€
Barre fruits rouges	3.00€
Brownie (sans gluten)	3.20€
Muffins.....	3.00€
Moelleux au chocolat	3.60€
Gâteau nantais	3.00€
Mini financiers (8 pi).....	4.50€
Croc' You :.....	0.90€
sablé breton, caramel, chocolat et noisettes torrifiées	
Décadence	3.50€
moelleux au chocolat, caramel, noisettes grillées et glaçage chocolat	



Spécialités végétariennes

Le concept : un plat cuisiné chaque semaine selon les saisons.
Le menu mensuel ainsi que nos emplacements sont accessibles sur nos réseaux sociaux.

- Soja caramel et riz sauté, parmentier, curry gourmand, dhal de lentilles corail, lasagnes, risotto, tajine et autres créations culinaires... 9.9€ le plat cuisiné
- Focaccia, croque, feuilleté, burger, hot dog végé... à partir de 6.9€