

Traiteur • Réceptions
Gastronomie Régionale

59, Bd Maréchal Joffre
21000 DIJON
Tél. 03 80 71 10 24
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

Boutique

Ouvert du mardi au samedi
et le dimanche matin

Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi
Accueil jusqu'à 30 pers.
Sur réservation

Halles Centrales

Mardi, vendredi
et samedi matins

Notre Carte des Desserts
personnalisation à thème - plaque chocolat
Entremets : minimum 4 pers. - Tarif 2018

nos Entremets aux Fruits

4 pers.	6 pers.	8 pers.	10 pers.
24€	34€	44€	54€

ÉMERAUDE

crèmeux Vanille, biscuit léger aux amandes et coulis de fruits rouges

MADAGASCAR

biscuit joconde à la pistache, bavaroise vanille de Madagascar et compotée de fraises

DUC DE BOURGOGNE

mousse citron vert, crèmeux au Cassis « Noir de Bourgogne », biscuit noisettes cassis

SENSATION CARMEL

crème brûlée caramel, crème onctueuse caramel et dacquoise noisette, caramel beurre salé

ECLIPSE

crème brûlée vanille, crème caramel, pommes poêlées au pain d'épices et biscuit chocolat

nos Entremets au chocolat

4 pers.	6 pers.	8 pers.	10 pers.
26€	36€	48€	58€

ECLAT NOISETTES CHOCOLAT

mousse chocolat noir, feuilletine pralinée et crème de noisettes, biscuit au chocolat

CHOCOLATHE

biscuit moelleux au chocolat « Valrhona », croustillant praliné au riz soufflé et parfait chocolat au thé « Earl Grey »

AMÉRIQUE

parfait chocolat noir 66% « Valrhona », crèmeux caramel-vanille et biscuit brownie

OPÉRA

ganache chocolat, crème au beurre café et biscuit Joconde infusé au punch café

LE TROIS CHOCOLAT

mousse chocolat Manjari, chocolat lait et blanc, feuilletine pralinée et biscuit joconde



59, Bd Maréchal Joffre
21000 DIJON
Tél. 03 80 71 10 24
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

Boutique

Ouvert du mardi au samedi
et le dimanche matin

Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi
Accueil jusqu'à 30 pers.
Sur réservation

Halles Centrales

Mardi, vendredi
et samedi matins

Notre Carte Pièces Artistiques

Minimum : 15 personnes. - Tarif 2018

SPECIALITES DE CROQUEMBOUCHES

Socle en glace royale, nougatine aux amandes effilées, choux garnis à la crème mousseline vanille de Madagascar, glaçage caramel et décoration en sucre tiré.

Pièce Montée sur socle nougatine : 125 € (60 choux)

Berceau du Baptisé : 135 € (60 choux)

Chapelle du Communiant : 130 € (60 choux)

Pièce Montée personnalisée : **sur devis**

Sujet de pièce montée : 12 €



MISE EN SCENE DE VOTRE DESSERT

Socle en polystyrène et montage jusqu'à 60 pièces.....	75 € la pièce
Ballade d'Entremets « au Choix ».....	4,95 € par pers.
Pièce Montée à 2 choux.....	3,95 € par pers.
Pièce Montée à 3 choux.....	5,40 € par pers.
Pressoir en Nougatine.....	Devis personnalisé
Chapeaux des Mariés « en Chocolat ».....	165 € les deux
Décoration du Buffet « à Thème ».....	Etude personnalisée

