Carte du Moment

LES TARTES

Tarte Tonkahuette

Tarte noix de coco - agrumes

Tarte Tatin*

Tarte poire bourdaloue

Tarte citron - citron vert meringuée

Tarte chocolat - caramel

Tarte cassis - noisette

AUTRES SPECIALITÉS

Pavlova aux fruits exotiques // sans gluten

Forêt Noire // sans gluten

Paris-Brest

Tiramisu

Saint-Honoré

Délice Gianduja*

Pâtisseries disponibles en 4, 6 ou 8 personnes
** Uniquement en format individuel*

GATEAUX DE VOYAGE

Cakes (citron, myrtille, marron, banane-pécan)
Moelleux chocolat, Gâteau nantais, Flan vanille,
Florentin, Brownie (sans gluten)....

Réservations : 06 20 59 02 40
Délais de commandes : 48h minimum
www.sedou.fr

Pour vos évènements

GRANDS FORMATS

Les number cake :

(sous forme de lettre ou initiale, de 8 à 20 parts)

"Chocolaté" :

Pâte sucrée amandes, ganache montée chocolat, praliné, noisettes

"Saint-Honoré" :

Pâte sucrée amandes, choux caramel, crème pâtissière, crème montée

"Façon pavlova" :

Meringue, confit de fruit, crème montée, fruits frais (sans gluten)

PETITS FORMATS

Les Chouchoux

Petits choux garnis d'une crème légère fleur d'oranger

Les verrines

Mousse chocolat, panna cotta, eton-mess, flan libanais...

LES GRANDS GOUTERS

Tiramisu 25 parts

Mousse chocolat 25 parts

Cakes 15 parts

Brownie 30 parts

Réservations : 06 20 59 02 40

Évènements : minimum 5 jours de délais

www.sedou.fr