

Carte du Moment

LES TARTES

Tarte citron - citron vert meringuée
Tarte chocolat - caramel - grué cacao
Tarte fraise ou framboise / crème d'Isigny
Tarte Mojito
Tarte Gazelle
Tarte matcha-framboise
Tarte chocolat - banane flambée
Tarte cassis-noisette

Sur commande : tartes en format 4, 6 ou 8 personnes

AUTRES SPECIALITÉS

Pavlova exotique
Choux vanille/praliné
Pamp's (sans gluten) et Oranger
Paris-Brest
Saint-Honoré
Le Sésame
Fraisier (sans gluten)
Marguerite
(dacquoise, confit et fruits frais, ganache tonka / sans gluten)

GATREAUX DE VOYAGE

Cakes : fruits confits, citron, banane-pécan,
cassis-myrtille, choco-framboise
Moelleux chocolat, Gâteau nantais, Flan
Brownie (sans gluten)

*Réservations par SMS au 06 20 59 02 40
Pour avoir le choix dans vos commandes : 48h avant*

Pour vos Fêtes

GRANDS FORMATS

Fraisier ou framboisier

(sans gluten, de 4 à 70 parts)

Saint-Honoré ou Opéra

(de 4 à 25 parts)

Les number cake :

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

"Fruité" : pâte sucrée amandes, ganache montée vanille, confit de framboise, framboises fraîches

"Chocolaté" : pâte sucrée amandes, ganache montée chocolat, praliné, noisettes

"Façon pavlova" : Meringue, confit de fruit, crème montée, fruits frais (sans gluten)

PETITS FORMATS

Plateau de migniardises

Les tartes et entremets Sédou en format "mini"

Plateau de choux

Des petits choux élégants, et variés

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 par SMS au 06 20 59 02 40
Pour vos évènements : minimum 5 jours de délais*

www.sedou.fr