



CARTE DES

Desserts

MARIUS

BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Pour le dessert

Mousse framboise (sans gluten, mousse framboise, biscuit au riz soufflé).....	CHF 7.00/pers
Mousse coco (mousse coco, insert mangue passion, feuilletine pralinée).....	CHF 7.00/pers
Mousse au chocolat (mousse chocolat, streusel croustillant)	CHF 7.00/pers
Forêt noire (avec ou sans cerise et alcool).....	CHF 6.00/pers
Génoise aux fruits de saison.....	CHF 6.00/pers
Fraisier (avril-septembre).....	CHF 7.00/prsn
Millefeuille (vanille)	CHF 6.50/pers
Millefeuille aux fruits de saison	CHF 7.00/pers
St-Honoré	CHF 7.00/pers
Tarte citron (avec ou sans meringue).....	CHF 5.50/pers
Tarte citron meringué.....	CHF 6.00/pers
Tarte aux fraises (avril-septembre).....	CHF 6.50/prsn
Tarte aux framboises ou mûres (juin-septembre).....	CHF 6.50/prsn
Tarte pêches-verveine (juillet-septembre).....	CHF 7.00/prsn
Carac chocolat noir 65% Maracaibo	CHF 5.50/pers
Salée au sucre grande (coupée en 16).....	CHF 27.00/pce
Gâteau aux fruits de saison 30cm.....	CHF 36.00/pce
Tourte de Linz (confiture framboise)	CHF 20.00/pce

Lors d'un buffet de dessert le prix est de CHF 10,50-/pers (mix de 5-6 sortes de gâteaux, env.3 parts/pers) minimum 40 personnes.

Mignardises et verrines de saison

Assortiment de mignardises de saison (minimum 20 pces)

par ex : fraise, framboise, citron, kiwi ou chocolat

Verrine mousse coco-mangue-passion, chocolat ou framboise.....

Pièces individuelles

Pour les pièces individuelles, prière d'appeler le magasin pour avoir le détail de saison

Les commandes pour des grands gâteaux sont à passer minimum 48 heures à l'avance. Nos prix sont ceux appliqués en boutique. En cas de livraison des frais seront demandés en fonction de la distance, ainsi que de l'heure et du jour de livraison.

Marius