

*La gourmandise  
est un joli défaut...*





# Entremets

Disponible en 4, 6, 8 et 10 personnes.

## TROIS CHOCOLATS

◆◆★■✕

*Croustillant praliné, cœur chocolat noir café, mousse chocolat blanc et lait.*

## FLEUR DE SEL

◆★▲

*Sablé breton chocolat, caramel exotique à la fleur de sel, biscuit chocolat sans farine et mousse chocolat Acarigua 70% de cacao.*

## EMELZA

◆★✕

*Croustillant Caracrakine, crémeux chocolat lait, biscuit chocolat sans farine et mousse chocolat Emelza 72% de cacao.*

## FORÊT-NOIRE

◆★■✕

*Biscuit chocolat, confit griotte, chantilly vanille et chantilly chocolat.*

## TAC-TAC

◆◆★▲✕

*Biscuit Pain de Gênes, caramel aux éclats de cacahuètes et mousse citron jaune.*

## CAPPUCCINO

◆◆★▲

*Biscuit chocolat sans farine, Caracrakine café, crémeux café et mousse chocolat au lait.*

## IMBERT

◆◆★▲✕

*Biscuit macaron, crémeux orange aux éclats de marrons et mousse marron.*

## PIÉMONT

◆◆★▲✕

*Biscuit cake chocolat, croustillant noisette amande, compotine framboise et mousse praliné.*

## TAHITI

◆◆★✕

*Croquant amande, compotée mangue passion et mousseline vanille.*

## NORMAND

◆◆★▲✕

*Biscuit amande, crémeux vanille, pommes caramélisées et mousse caramel.*

Normand



Pistachio

## Tartes et Macaronades

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

### CHOCO'

◆◆★▲

*Pâte sablée chocolat, Caracrakine, ganache chocolat et mousse chocolat grand-mère.*

### MONT-BLANC

◆◆★▲✱

*Pâte sablée amande, confit cassis, biscuit amande, crème vanille et vermicelles de marrons. (Attention 4 et 6 personnes uniquement)*

### PISTACCHIO

◆◆★▲

*Biscuit macaron, crème mousseline pistache et suprêmes de pamplemousses.*

### CRUMBLE

◆◆★▲

*Pâte sablée amande, compotée de figues, raisins et pommes et crumble.*

### TARTE FRAMBOISE

◆◆★▲

*Pâte sablée amande, crème d'amande, crème légère vanille et framboises fraîches.*

### MACARONADE FRAMBOISE

◆◆★✱

*Macaron framboise, crème légère litchi et framboises fraîches.*



Crunchy

## Entremets glacés

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

### ÉCUREUIL

◆◆★▲

*Biscuit macaron, crème glacée noisette et crème glacée vanille.*

### MARBRÉ

★

*Meringue, sorbet framboise et sorbet myrtille.*

### GRIOTTINE

◆◆★▲

*Biscuit chocolat, sorbet griotte chocolat et crème glacée Tonka.*

### MAMBO

◆◆★▲

*Croustillant noix de coco, crème glacée passion et sorbet mangue.*

## Petits gâteaux

### TROIS CHOCOLATS

◆◆★■×

*Croustillant praliné, cœur chocolat noir café, mousse chocolat blanc et lait.*

### FLEUR DE SEL

◆★▲

*Sablé breton chocolat, caramel exotique à la fleur de sel, biscuit chocolat sans farine et mousse chocolat Acarigua 70% de cacao.*

### EMELZA

◆★★

*Croustillant Caracrakine, crémeux chocolat lait, biscuit chocolat sans farine et mousse chocolat Emelza 72% de cacao.*

### FORÊT-NOIRE

◆★■×

*Biscuit chocolat, confit griotte, chantilly vanille et chantilly chocolat.*

### CAPPUCCINO

◆◆★▲

*Biscuit chocolat sans farine, Caracrakine café, crémeux café et mousse chocolat au lait.*



Cappuccino

**IMBERT**

●◆★▲✕

*Biscuit macaron, crémeux orange aux éclats de marrons et mousse marron.*

**PIÉMONT**

●◆★▲✕

*Biscuit cake chocolat, croustillant noisette amande, compotine framboise et mousse praliné.*

**TAHITI**

●◆★✕

*Croquant amande, compotée mangue passion et mousseline vanille.*

**NORMAND**

●◆★▲✕

*Biscuit amande, crémeux vanille, pommes caramélisées et mousse caramel.*

**CHOUPA TEA**

●◆★▲✕

*Biscuit pain de Gênes, confit clémentine et mousseline thé Earl-Grey.*

**COCO LIME**

●◆★▲✕

*Pâte sablée breton, crémeux citron vert et mousse coco.*

**1000 VANILLE**

●◆★▲✕

*Pâte feuilletée caramélisée, crème brûlée vanille, mousse mascarpone vanille et mousseline vanille.*

**MONT-BLANC**

●◆★▲✕

*Pâte sablée amande, confit cassis, biscuit amande, crème vanille et vermicelles de marrons.*

**TRIBAGO**

●◆★▲

*Sablé breton chocolat, biscuit chocolat sans farine, Caracrakine et crémeux chocolat.*

**MACAMANGO**

●◆★▲✕

*Macaron, mousseline citron vert, minestrone mangue et sablé breton.*

**CRUNCHY**

●◆★▲✕

*Biscuit chocolat beurré, crémeux Tonka, biscuit chocolat sans farine et mousse chocolat.*

**CRÈME BRÛLÉE**

◆★

*Crème brûlée vanille bourbon. (Uniquement le week-end)*



Tribago

### MANGUE TATIN

●◆★▲

*Crumble amande, tatin mangue et crème vanille mascarpone.*

### TARTELETTE CHOCO'

●◆★▲

*Pâte sablée chocolat, Caracrakine, crémeux chocolat et mousse chocolat grand-mère.*

### BANANUT'S

●◆★▲✕

*Biscuit amande, croustillant feuilletine, confit passion, crémeux banane et mousse chocolat noir.*

### TARTELETTE FRAMBOISE

●◆★▲

*Pâte sablée amande, crème d'amande, crème légère vanille et framboises fraîches.*

### MACARONADE FRAMBOISE

●◆★✕

*Macaron framboise, crème légère litchi et framboises fraîches.*

### TARTELETTE CITRON

●◆★▲

*Pâte sablée amande et crème de fruit citron.*

### BABA

◆★▲■

*Biscuit savarin, rhum et vanille, crème chantilly et fruits frais.*

### OPÉRA

●◆★▲■

*Biscuit Joconde amande, crème au beurre café Arabica et ganache chocolat noir.*

### FEUILLETINE

●◆★▲

*Biscuit amande caramélisé et mousse chocolat.*

### LÉGENDE:

Contient:



Fruits  
à coques



Lait



Œufs



Gluten



Alcool



Gélatine

Carte Automne-Hiver 2016-2017



## *Pâtissier - Chocolatier*

*9, rue Fernand David - F-74100 ANNEMASSE*

*Tél. +33 (0)4 50 92 11 38*

### **Horaires du magasin**

*Du mardi au vendredi - de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h*

*Samedi - de 8h30 à 19h – Dimanche - de 8h30 à 12h30*

*2, route de Florissant - CH-1206 GENÈVE*

*Tél. +41 (22) 347 30 36*

### **Horaires du magasin**

*Du lundi au vendredi - de 7h30 à 18h30*

*Samedi - de 7h30 à 12h30*

*[www.patisserie-lesage.com](http://www.patisserie-lesage.com)*