



Destination Gourmandise



Hawaï

Carte Printemps-Été 2015

Entremets

Disponible en 4, 6, 8 et 10 personnes.

SYDNEY

◆◆★■✕

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

LAS VEGAS

◆★★

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

PARIS

◆★★

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

SANTIAGO

◆★★

Biscuit chocolat, crémeux vanille, coulis de fruit de la passion et mousse chocolat lait.

ROME

◆◆★▲

Biscuit macaron, compotée d'abricots, nougatine pistache et crème chocolat blanc.

BOMBAY

◆◆★▲✕

Croquant aux amandes, crème brûlée vanille, biscuit macaron et crème de fruit fraise.

NAIROBI

◆◆★▲✕

Pain de gènes citron, crémeux chocolat lait citron vert, dacquoise amande et mousse de fruit framboise.

BAMAKO

◆◆★▲✕

Biscuit cake citron, compotée de fraises, biscuit macaron et crème de fruit citron.

HAWAÏ

◆◆★■✕

Biscuit macaron, compotine de fruits rouges, nougatine sésame, dacquoise amande et crème légère vanille.



Tartes et Macaronades

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

TENDRESSE

◆◆◆▲

Pâte sablée chocolat, ganache chocolat framboise, framboises fraîches et craqueline aux sésames.

FLORENCE

◆◆◆▲×

Sablé breton, confit de fruits rouges et crème mascarpone fèves de tonka.

PLOUGASTEL

◆◆◆▲

Pâte sablée amande, compotée fraises rhubarbes et crumble.

LONGUEUR DE TARTE

◆◆◆▲×

Pâte sablée amande, compotée d'abricots et mousseline praliné amande. (uniquement pour 4 et 6 personnes)

LES ÎLES

◆◆◆▲■

Biscuit macaron, mousseline fruit de la passion et framboises fraîches.

TARTE TUTTI FRUTTI

◆◆◆▲

Galette bretonne, crème d'amande, crème légère vanille et cocktail de fruits rouges.

TARTE FRAMBOISES

◆◆◆▲

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

TARTE FRAISE

◆◆◆▲

Pâte sablée amande, crème d'amande, crème légère vanille et fraises.

MACARONADE FRAMBOISE

◆◆◆×

Macaron framboise, crème légère litchi et framboises fraîches.

Longueur de tarte



Rome

Entremets Glacés...

Disponible en 4, 6 et 8 personnes.

1000 FEUIL'GLACE

★

Meringue française, sorbet fraise et sorbet mangues. (Taille unique 4 pers.)

DUO

◆◆★▲

Biscuit macaron, marbré de crème glacée vanille et sorbet exotique verveine.

TONKA

◆◆★

Croustillant feuilletines, sorbet chocolat framboise, coulis de framboises et crème glacée fèves de Tonka.

PROVENCE

◆◆★

Dacquoise pistache, crème glacée pistache, coulis de groseilles et sorbet pêche de vigne.

Petits gâteaux

SYDNEY

◆◆★◆×

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

LAS VEGAS

◆★▲

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

PARIS

◆★×

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

SANTIAGO

◆★×

Biscuit chocolat, crémeux vanille, coulis de fruit de la passion et mousse chocolat lait.

ROME

◆◆★▲

Biscuit macaron, compotée d'abricots, nougatine pistache et crème chocolat blanc.



Bombay

BOMBAY

◆◆★▲×

Croquant aux amandes, crème brûlée vanille, biscuit macaron et crème de fruit fraise.

NAIROBI

◆◆★▲×

Pain de gènes citron, crémeux chocolat lait citron vert, dacquoise amande et mousse de fruit framboise.

BAMAKO

◆◆★▲×

Biscuit cake citron, compotée de fraises, biscuit macaron et crème de fruit citron.

HAWAÏ

◆◆★■×

Biscuit macaron, compotine de fruits rouges, nougatine sésame, dacquoise amande et crème légère vanille.

CHOUPA

◆◆★▲×

Pain de gènes framboise, crémeux combawa et mousse framboise.

1000 FRAISES

◆◆★▲×

Pâte feuilleté caramélisée, crème brûlée vanille, mousse mascarpone pistache et fraises fraîches.

MAC À CHOUX

◆◆★▲

Pâte à choux, mousseline griottes, macaron griottes et caramel mou cerise.

MADAGASCAR

◆◆★▲×

Biscuit croquant, crémeux citron, coulis de fraises des bois et crème légère vanille.

TIRAMISU FRAMBOISE

◆◆★▲

Biscuit madeleine, sirop de framboise, crème légère mascarpone vanille et framboises fraîches le tout dans une verrine. (Uniquement le weekend)

CARRÉ ROUGE

◆◆★▲■×

Biscuit macaron, compotée de fruits rouges et crème légère vanille.

ANNEMASSE - DALLAS

◆◆★▲×

Longueur de pate à choux, crémeux vanille, noix de pécan caramélisée et mousseline noix de pécan Texas.

PÊCHE TATIN

◆◆▲

Crumble amande, tatin de pêches et crème vanille mascarpone.



Longueur de framboise

TENDRESSE

●◆★▲

Pâte sablée chocolat, ganache chocolat framboise, framboises fraîches et craqueline aux sésames.

LONGUEUR DE FRAMBOISES

●◆★▲✕

Dacquoise pistache, crémeux framboises et mousse chocolat blanc pistache.

TARTELETTE TUTTI FRUTTI

●◆★▲

Galette bretonne, crème d'amande, crème légère vanille et cocktails de fruits rouges.

TARTELETTE FRAMBOISES

●◆★▲

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

TARTELETTE FRAISE

●◆★▲

Pâte sablée amande, crème d'amande, crème légère vanille et fraises.

MACARONADE FRAMBOISES

●◆★✕

Macaron framboise, crème légère litchi et framboises fraîches.

TARTELETTE CITRON

●◆★▲

Pâte sablée amande et crème de fruit citron.

BABA

◆★▲■

Biscuit savarin, imbibé au 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, mousse chocolat.

LÉGENDE:

Contient:



Fruits à coques



Lait



Œufs



Gluten



Alcool



Gélatine



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 mardi au samedi - de 8h00 à 18h30.

www.patisserie-lesage.com