



13 avenue de la république
18100 Vierzon



avaravierzon@gmail.com

www.patisserieavara.fr



02.48.75.02.06

NOS ENTREMETS

AUTOMNE 2024

Disponibles en individuels et 4/6 ou 6/8 parts.
Voir le site internet pour les informations complètes.

Opéra

Biscuit joconde imbibé au sirop de café, crème au beurre café, ganache truffe, glaçage chocolat noir craquant.

**Gluten, oeufs, lactose, fruits à coques.*

Noémie

Biscuit chocolat sans farine, mousse chocolat caraïbe 66% et caramel, mousse chocolat au lait 41%, glaçage cacao.

**Oeufs, lactose.*

Croustillant Vanille/Chocolat

Bavaroise vanille de Madagascar, mousse chocolat noir 62 %, génoise chocolat, croustillant praliné noisettes, feuilletine et chocolat noir, glaçage cacao.

**Gluten, oeufs, lactose, fruits à coques.*

Paris-Brest

Pâte à choux, craquelin, crème mousseline praliné noisettes.

**Gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*

Baba au rhum

Baba imbibé au sirop de rhum, vanille de Madagascar, zestes d'agrumes, badiane, crème mousseline ou chantilly, fruits frais.

**Gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*

Ananas-citrons

Crème mousseline ananas, génoise imbibée citron vert, crémeux citron, croustillant coco-noisette.

**Gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*

Tarte écureuil

Sablé breton, crème mousseline, poires pochées à la vanille de Madagascar, pommes rôties(cannelle), raisins au rhum, noix.

**Gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*

Citron-praliné

Mousse citron, crémeux citron, biscuit génoise, praliné amande au zestes de citron.

**Gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*