Printemps/été 2022

Arnaud Bonnet
PÂTISSIER ◆ CHOCOLATIER

St-Ho

Pâte sucrée à la farine de riz
Pâte à choux
Crème légère vanille
Chantilly vanille
Crème pâtissière au praliné
Biscuit cuillère à la farine de riz

Ambre

Sablé breton
Mousse chocolat noir équateur
Crémeux caramel au beurre salé

Ecureuil

Mousse au praliné noisette
Crémeux citron
Praliné croustillant
Biscuit dacquoise

Pera Nera

Mousse chocolat équateur
Compotée de poire
Biscuit chocolat sans farine

Fraisybarbe

Crème legère vanille
Compotée fraise rhubarbe
Biscuit pain de Gênes

Brownie

Biscuit brownie amande
Mousse chocolat au lait
Crémeux mangue/passion

Mojito fraise

Confit de fraise
Crème légère citron vert /menthe fraiche
Génoise à la farine de riz

Pavlova fruits rouges

Meringue
Confit fraise/framboise
Chantilly vanille madagascar
Fruits frais

Indication des allergènes présents dans nos chocolats:

- Fruits à coques
- Produits laitiers
- Gluten
- Oeufs

Garantie fait maison à Challes les Eaux

Pâtisserie Arnaud Bonnet

04 79 68 02 35