



## CARTE DES DESSERTS

### **BALADIN CHOCO-NOISETTES**

Génoise aux noisettes et mousse au chocolat et noisettes

### **LE CHAMPLAIN**

Génoise à l'érable et mousse aux pommes

### **GÂTEAU OPÉRA**

Génoise au chocolat, sirop de café et mousse au chocolat noir

### **TARTE AU SUCRE À L'ANCIENNE**

Pâte garnie d'un succulent mélange au sucre

### **LE ROYAL**

Fine génoise à la vanille, concassé de pommes et miroir aux mûres

### **CROUSTILLANT AU CHOCOLAT**

Génoise croustillante au chocolat avec mousse dense et ganache

### **DIABLEMENT CHOCOLAT**

Gâteau génoise au chocolat, mousse au chocolat et miroir de caramel fondant

### **BALADIN AUX FRUITS DES CHAMPS**

Gâteau génoise à la vanille, mousse aux framboises et bleuets

### **« TORTE » AU CAPPUCCINO**

Pâte de biscuit chocolaté, génoise imbibée au café et mousse légère choco-vanille

Faites d'une délicieuse croûte généreusement remplie d'une garniture crémeuse et savoureuse, les « tortes » sont uniques !

Fruit d'une recette finement mise au point, leur succès ne s'est jamais démenti.

### **GÂTEAU AU FROMAGE ET CARAMEL BRÛLÉ**

Base de biscuit Graham recouverte d'un mélange au fromage cuit et décoré d'un miroir au caramel légèrement brûlé

**(extra 2 \$/pers.)**

### **EXPLOSION CHOCO-CARAMEL**

Gâteau rond avec génoise au chocolat farci d'un caramel fondant - Dessert chaud

**(extra 2 \$/pers.)**