

# GRANDS GATEAUX

## TARTES

3,90 € par personne

**POMME COMPOTE** pommes fond de compote et pâte feuilletée  
**ABRICOT/MIRABELLE/QUETSCHÉ/POIRE** fond de crème d'amande fruits au choix et pâte sablée  
**POMME PAYSANNE** pommes et appareil à crème sucre fond sablé  
**RHUBARBE**, fond sablé, rhubarbe en dés et appareil à crème  
**CHIBOUST** compotée pommes abricot, soufflé caramélisé, framboises fraîches, fond sablé (max 8 pers)  
**GRAND MERE** compote pommes poires fruits secs et dessus en nougatine (max8pers)  
**TUTTI FRUTTI** : fond sablé, mélanges de fruits et appareil à la crème (max 8 pers)  
**STREUZEL** crème cannelle et abricot, sablé croustillant et fond sablé (max8pers)  
**TATIN** fond feuilleté et pomme entières cuites au beurre et caramélisées (max8pers)  
**PLOUGASTEL** fond en sablé tendre pur beurre avec fraise, framboise, tutti fruits (max8pers) **4,80 € par personne**

## ENTREMETS AUX FRUITS

5,50 € par personne

**PROVENÇAL** : biscuit moelleux aux amandes, abricots poêlés, crème légère pistache, confit d'abricots (max 8pers)  
**DULCE** : Cœur confit de framboises et de pommes croquantes cuites au four, crème légère confiture de lait, biscuit Joconde moelleux au caramel (max 8 pers)  
**VICTORIA** Biscuit madeleine pistache, cœur crémeux framboise griottes et cranberries et crème légère mangue passion (max8pers)  
**DELICE FRAMBOISE** Biscuit aux amandes et framboise, cœur confit framboise, crème légère framboise et crème légère vanille bourbon. (Max 8pers)  
**MARRONNIER** : Biscuit Joconde, crème légère aux marrons et marrons glacés en morceau (15/10 au 15/03)  
**BACCARA** Macaron vanille, mousseline à la rose et framboises (max8pers)  
**OPERA FRUITS ROUGES** Biscuit Joconde, crémeux framboise et crème au beurre vanille  
**OPERA MANGUE PASSION** Biscuit Joconde et crème légère mangue passion  
**OPERA PISTACHE CERISE** Biscuite amandes et pistache et crème cerise griottes et crème pistache  
**FRAISIER / FRAMBOISIER** : Génoise, crème mousseline vanille, dessus pâte d'amande et fruits (30/04 au 30/10)

## ENTREMETS CHOCOLAT

5,50 € par personne

**PIEMONTE** : Dacquoise chocolat – noisette, crème légère praliné et crémeux chocolat et crémeux noisettes  
**PRESTIGE** Biscuit amandes, fin praliné croustillant et mousse chocolat  
**SUBLIME** Alliance crème légère trois chocolats et biscuit chocolat (max8pers)  
**OPERA** Biscuit imbibé, ganache chocolat noir amer et crème café  
**LANCELOT** Biscuit moelleux chocolat, palets de nougatine croquante et crème légère chocolat (max 8pers)  
**SOLEIL D'HIVER** Cœur crémeux passion, crème chocolat, biscuit chocolat et fond sablé (max8pers)  
**DECLINAISON CACAO** : Biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat noir, crème légère chocolat, glaçage chocolat noir

Sans oublier les mille-feuilles, les paris Brest, les babas au rhum fruits ou chantilly (max8pers)

## ENTREMETS disponible à notre magasin

### AUX FINS DELICES 22 division Leclerc à ANTONY

**ANDALOUSIE** : Sablé breton, dacquoise noisettes, crémeux praliné, compoté d'oranges et crème légère mangue passion

**AMARYLLIS** : Fond sablé, crème citron, cœur fraise mara des bois, fraises de bois entières, biscuit pâte à chou au citron

Et sans oublier la spécialité traditionnelle de la maison **LE LOUIS PHILIPPE (selon les saisons)**

Petits fours frais 70€ le kilo

Macarons 80€ le kilo en vrac et présentations en pyramide 24,40, 60, 80, 110 pièces

Pièce montée : 7€ par personne pour 4 choux (nougatine)

Fabrice Ducomte

MAITRE ARTISAN

7 avenue Aristide Briand 92160 Antony

Tél. : 01.42.37.59.35 / courriel : [fabriceducomte@wanadoo.fr](mailto:fabriceducomte@wanadoo.fr)

92 rue Jean Longuet

92290 CHATENAY MALABRY

Tél. : 01 47 02 07 57

22 avenue de la division Leclerc

92160 ANTONY

Tél. : 01 46 66 13 21