

Maud

Chocolats & Confiseries

Les desserts et apéritifs de Maud

Passez votre commande par email ou par téléphone :
contact@leschocolatsdemaud.com / 06 79 49 14 82



Les macarons salés

Foie gras et confiture de figue
Magret de canard et crème de marron
Fromage frais ciboulette

Assortiment de 12 14,40 €

Assortiment de 16 19,20 €

Assortiment de 25 29,00 €

Pyramide de 30* 34,50 €

Pyramide de 40* 45,00 €



* La pyramide vous est prêtée contre une caution de 20 €.



Les entremets chocolat

Le petit : 18 € Ø 14 cm / 4 à 6 parts

Le moyen : 27 € Ø 18 cm / 6 à 8 parts

Le grand : 36 € Ø 24 cm / 8 à 12 parts



Eclat

Biscuit au chocolat, mousse pistache, mousse chocolat noir, glaçage au chocolat noir, décors chocolat noir pistaches concassées.

Feuille d'automne

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir, décors chocolat noir et lait.
Vendu en rond.



Casse-noisette

Biscuit aux éclats de noisette, mousse au chocolat noir, mousse au praliné, décors chocolat noir.

Trésor

Meringue, mousse au chocolat au lait, insert caramel beurre salé, mousse au chocolat au lait, décors éclats de meringue et chocolat noir.



Les entremets fruités

Le petit : 18 € Ø 14 cm / 4 à 6 parts

Le moyen : 27 € Ø 18 cm / 6 à 8 parts

Le grand : 36 € Ø 24 cm / 8 à 12 parts



Etoile des neiges

Biscuit amande et éclats de pistache, mousse au chocolat blanc, insert framboise, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat blanc, décors chocolat blanc, pistaches, framboises fraîches selon saison.

Rose de Chine

Biscuit amande, mousse de litchi, compotée de framboise, décors chocolat blanc et rose en pâte d'amande.



Printemps à Kyoto

Biscuit amande, lit de copeaux de chocolat noir, mousse à l'amande, insert cerise, décors chocolat noir et fleurs en pâte d'amande.



Passez votre commande par email ou par téléphone :
contact@leschocolatsdemaud.com / 06 79 49 14 82

