

## Nos Entremets fruits

### Aloha

Biscuit joconde puncher rhum, bavaroise vanille, ananas caramélisé compotée ananas passion

### Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

### Fraisier *En saison*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises entières.

### Mad'moiselle Verveine

Sablé crème d'amande et framboises, bavaroise verveine infusée, coeur framboises

### Ci frais

Biscuit sablé crémeux citron, compotée fruits rouges et fraises

### Cheesecake

Citron, Myrtilles, Framboises, Fruits rouges.

## Nos Entremets chocolat

### Feuillantine

Praliné croustillant et chocolat.

*A sortir 15 min avant de la déguster elle ne sera que meilleure..*

### Noisetier

Biscuit dacquoise aux noisettes, mousse chocolat noir, cœur caramel noisette recouvert d'un glaçage chocolat gianduja.

### Passion Coco Chocolato

Croustillant feuillantine coco chocolat noir, ganache chocolat noir, crème au beurre passion et biscuit joconde coco, le tout monté « comme un Opéra »

### Bysantin

Biscuit Macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

### Velours

Croustillant gianduja, crémeux gianduja, dacquoise noisette, choux praliné, chantilly praliné

### Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly, chocolat et griottines.

### Macchiato

Bavaroise café, croustillant spéculoos, biscuit madeleine, crémeux spéculoos



## Nos douceurs

## Les Tartes

### Rosace aux Agrumes

Biscuit macaronnade, crème légère à l'orange, segments d'orange et pamplemousse frais

### Rosace aux Fruits Rouges *En saison (Tarif: nous consulter)*

Biscuit macaronnade, crème légère à la vanille et fruits rouges frais.

### Chouchou

Choux garnis d'une délicate crème vanille sur un nid sablé, sauce chocolat

### Impératrice

Pâte feuilletée, poires *ou* pêches caramélisées et crème chiboust

### Truffée Chocolat

Pâte sablée, fondant chocolat truffé

### Citron meringuée

Fond de tarte sablée, délicate crème citron et meringue italienne

### Fraises *ou* Framboises

Fond de tarte sablée, crème aux amandes, fraises *OU* Framboises

### Autrichienne

Biscuit chocolat, purée de fruits rouges et crème chiboust renversée

### Tartes feuilletées

Poires amandine, pommes, pêches, abricots, multi fruits, cerises, myrtilles



## Les Incontournables

### Millefeuille

### Tiramisu

### Crumble

### Clafoutis

### Saint Honoré

### Paris Brest



## Nos Bouchées plaisir

### Mignardises

Plateau de 12 : 12.00 €

Plateau de 24 : 24.00 €

Plateau de 30 : 30.00 €

Plateau de 45 : 45.00 €

### Les choux fondants

Chocolat, vanille, caramel, passion,  
pistache, framboise caramel

Plateau de 12 : 18.20 €

Plateau de 18 : 27.30 €

Macarons : 1.30 € pièce

### Plateau de verrines

Plateau de 6 : 12.00 €

Plateau de 15 : 27.00 €

Mini brochette commande par multiple de 5

Fruits frais de saison : 1.00 €

Fruits rouges (*en saison*) : 1.30 €

## Nos Tarifs

### Entremets:

4/5 pers : 17.00 €

6/7 pers : 22.00 €

8/9 pers : 27.00 €

10 pers : 33.00 €

15 / 20 / 25 / 30 / 35 / 40 pers : 3.90 € la part

Number cake / Gâteau à thème : 6 € la part

### 3 ADRESSES POUR VOUS SERVIR

Boutique Gourmande, 12 rue de Besançon, 39100 Dole, 03.84.72.00.32

Marché Gourmand, halles de Dijon, 03.80.50.14.89

Espace Gourmand, 2 rue Pierre Vernier, 391000 Dole, 03.84.72.62.79

[www.maisonramel.com](http://www.maisonramel.com)



# MAISON RAMEL

## PÂTISSERIE

## COLLECTION 2024