Fournil Lullinois
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie
Salon de thé - Bar
LULLIN
TÉL. 04 50 73 81 08

Les Epis du Roc
Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie
BELLEVAUX
TÉL. 04 50 73 70 25

# Carte de nos pâtisseries

## ➢ Nos entremets :

- Le passionata : mousse légère chocolat lacté, crémeux fruit de la passion et son croustillant au praliné.

- La douceur aux framboises : mousse onctueuse au chocolat blanc parfumée à la vanille et sa myriade de framboises.

- Le chocolat - framboise : mousse chocolat noir, crémeux à la framboise et son croustillant au praliné.

- Le chocolat - praliné : mousse chocolat noir grand cru, crémeux au praliné et son croustillant aux noisettes torréfiées.

- Le fraisier ou framboisier : mousse légère à la vanille et sa myriade de fruits frais.

- Les millefeuilles nature ou confiture : feuilleté croustillant et sa crème vanille avec ou sans confiture de framboise.

- La forêt noire : mousse chocolat lacté, crème mascarpone à la vanille et ses framboises, le tout parsemé de copeaux en chocolat.

- L'alpage : duo de mousse fraise des bois et myrtille et son biscuit macaronade aux noisettes.

- La griottine : mousse chocolat noir, compotée de griottes et crème mascarpone à la vanille le tout orné de chocolat noir croquant.

- Le méli-mélo : bavaroise vanille, compotée de fruits rouges, biscuits macaronade aux amandes caramélisées, le tout recouvert d'un méli-mélo de framboises et de myrtilles.

Fournil Lullinois
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie
Salon de thé - Bar
LULLIN
TÉL. 04 50 73 81 08

Les Epis du Roc
Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie
BELLEVAUX
TÉL. 04 50 73 70 25

- Le St honoré : feuilletage croustillant orné de choux caramélises parfumés à la vanille, créme diplomate à la vanille, décor caramel.

-Le st honoré praliné : Feuilletage croustillant orné de choux caramélisés parfumés à la vanille, crème diplomate au praliné, décor caramel.

- L'opéra : biscuit Joconde parfumée au café assemblage de ganaches chocolat et de crème café.

- Le fraîcheur : Mousse passion, compotée de framboise sur un biscuit macaronnade aux amandes caramélisées.

- Le parfait au citron : crème légère au citron sur son biscuit citron croustillant le tout recouvert d'une onctueuse meringue douce.

- Le millefeuilles caramel : duo de mousses vanille et caramel sur son feuilletage croustillant au caramel fleur de sel.

- Le tiramisu : crème légère mascarpone parfumée au café sur son biscuit café.

- Le tiramisu pistache : Crème légère mascarpone parfumée à la pistache, coulis framboise sur son biscuit pistache.

- La farandole de choux : feuilletage croustillant, coulis de framboises et crème vanille sur lequel repose une farandole de choux caramélisés parfumés à votre convenance (vanille, café, praliné, vanille, chocolat....) décor fruits frais et caramel.

Tous nos entremets sont disponibles pour 5 personnes 20 €, 8 personnes 30 € ou 12 personnes 45 €. Disponibles également à partir de 20 personnes jusqu'à 45 personnes à 3.8 € la part.

Fournil Lullinois
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie
Salon de thé - Bar
LULLIN
TÉL. 04 50 73 81 08

Les Epis du Roc
Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie
BELLEVAUX
TÉL. 04 50 73 70 25

## ➢ NOS TARTES :

- Tarte aux fruits jaunes : ( poire, abricot, pommes ….) sur pâte sablée :

Taille 1 (4 personnes) : 18 €
Taille 2 (6 personnes) : 20 €
Taille 3 (8 personnes) : 25 €

- Tarte aux fruits frais : (fraises, framboises, myrtilles, citron…..) sur fond de tarte moelleux macarons à notre façon.

Taille 1 (4 personnes) : 20 €
Taille 2 (6 personnes) : 25 €
Taille 3 (8 personnes) : 29 €

- Tarte cocktail de fruits frais : Sur fonds de tarte moelleux macarons à notre façon :

Taille 1 (4 personnes) : 22 €
Taille 2 (6 personnes) : 26 €
Taille 3 (8 personnes) : 30 €

« La macarément folle » : fond de tarte moelleux à notre façon, compotée de framboise, bavaroise vanille, méli-mélo de nos macarons et assortiment de fruits frais.

Prix 4.5 € la part. Visuel disponible sur notre page Facebook « fournil lullinois les épis du roc »

Toutes nos tartes sont disponibles au delà de 8 personnes sur réservation.

Fournil Lullinois
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie
Salon de thé - Bar
LULLIN
TÉL. 04 50 73 81 08

Les Epis du Roc
Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie
BELLEVAUX
TÉL. 04 50 73 70 25

## ➢ NOS ENTREMETS GLACES : toutes nos glaces et sorbets sont fabriquées sur place par notre équipe

- Vacherin glacé traditionnel : glace ou sorbet Maison et sa meringue.
  - 21 € pour 5 personnes
  - 34 € pour 8 personnes
  - 50 € pour 12 personnes

- Omelette novegienne : glace vanille, sorbet fruits rouges sur son biscuit parfumé au rhum le tout recouvert d'une onctueuse meringue. (4.5 € la part)
- Timbale givrée : timbale en nougatine, garnis de boules de glaces et de sorbets. (Prix : 2.5 € la boule, nougatine comprise)

- Profiteroles glacés : timbale en nougatine et ses choux garnis de nos glaces et sorbet. (Prix 2.5 € le choux, nougatine comprise)

- Le tiramisu : glace tiramisu et bicuit café.

## ➢ NOS PIECES MONTEES :

➢ La pièce montée traditionnelle : pièce montée en cône, décor nougatine et fleurs en sucre maison, (prix 1.50 € le choux)

➢ La pièce montée fantaisie : pièce montée possible sous différentes formes : église, carrosse, instrument de musique ou selon votre choix et vos idées. Décor fleur en sucre maison et nougatine, (le prix sera fixé suivant le modèle choisi)

S.A.R.L. au capital de 7 600 Euros - N° intracommunautaire FR 444 421 656 19 - Code APE 1071 C - SIRET 442 165 619 00010 - R.C. 2002 B 265
Compte Bancaire N° 16807 00035 30716976217 01 - Banque Populaire des Alpes - Agence de Thonon