

## Nos buffets de desserts

### **Formule 1**

Crème brûlée tonka

Panacotta aux fruits de bois

Petite salade de fruits exotiques

Tiramissu classique ou speculoos

Macarons de Paris

\*\*\*

### **Formule 2**

Corbeille géante de fruits frais coupés

Mousse choco-duo et croustillant

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Verrine mousse de citron et dés de fraises

Tiramissu aux fruits des bois

Petits choux à la crème

\*\*\*

### **Formule à composer**

(trois choix minimum, choix identique pour l'ensemble des convives), prix par choix

Crème brûlée au café et Vieux Rhum

Crème brûlée bergamotte

Crème brûlée cannelle

Verrine chocolat au lait et croustillant

Verrine chocolat noir

Mini brownie et crème anglaise

Carrés de bavarois

Javanais



Misérables  
Minis éclairs  
Petits choux à la crème  
Verrine Cheesecake  
Panacotta ( passion, framboises, mangue, agrumes)  
Tartelette aux fruits  
Frapuccio au Bayles  
Petits milk shakes aux fruits  
Petit smoothie  
Assortiment de macarons  
Verrine de fruits exotiques et espuma passion  
Choux au chocolat et noisettes  
Mini cupcakes  
Carrot cakes  
Donuts (pas maison)  
Brochette de marshmallow

\*\*\*

**Fontaine de chocolat:**

Fontaine 80cm Location + XX€/pers

Chocolat fondant

Biscuits, marshmallow, choux, friandises

Fruits frais à piquer sur un batonnet

(Fraises, bananes, kiwis, ananas)

**Chariot de glaces :**

Location du triporteur + XX€/pers

Différents parfums de glaces en cornets ou petits pots

Chantilly et granulés, galettes

**Nos gâteaux**

Gâteau crème fraiche et fruits

Gâteau forêt noire

Gâteau bavarois

Inscription personnalisée, bougies et feux de bengale



Sous le Château 398 - 4881 Andimont  
0497 74 69 77  
pierremicheltraiteur@gmail.com  
www.pierremicheltraiteur.be

### **Nos gâteaux glacés**

Gâteau de glace personnalisé deux parfums, base vanille

pièce montée, Agneau Pascal, thème personnalisé

Servi sur assiette avec coulis et crème anglaise

Glace artisanale régionale