

Nos créations sucrées

Nos entremets élaborés

Taille de 4 à 60 personnes max

3.80€ / personne

- o Royal**
Mousse gianduja posée sur un croustillant praliné, biscuit chocolat
- o Framboisier**
Crème légère aux gousses de vanille, biscuit madeleine gelée de framboises et confiture
- o Petit-Antoine** (taille 4, 6 ou 8 personnes)
Crèmeux Valrhona Jivara 40% / Caraïbe 66%, chantilly lactée, biscuit dacquoise noisette, croustillant praliné
- o Edelweiss**
Crème montée chantilly mascarpone vanille, brisure de framboises, biscuit génoise, chiffonade chocolat blanc
- o Lait pailleté** (taille unique 6 personnes)
Mousse chocolat Jivara 40%, crèmeux mangue / bergamote, sablé reconstitué au riz soufflé
- o Sensation abricot** (taille unique 6 personnes)
Mousse lait d'amandes, pain de Gênes abricot, confit d'abricot, guimauve vanille

Nos entremets glacés "glaces maison"

Taille unique 6 personnes

4.50€ / personne

- o Louisianne** : Glace vanille aux éclats de noix de pécan, croustillant noix de pécan, biscuit et parfait caramel
- o Exotiko** : Sorbet fruits exotiques et fruits rouges, biscuit madeleine
- o Virgin mojito** : Sorbet mojito, sorbet fruits rouges, pâte sablée

Nos mignardises et verrines sucrées

- o Plateau de 16 mignardises** dont mini éclairs, 16€
- o Plateau de 30 mignardises** dont mini éclairs, 30€
- o Assortiment de 6 verrines** (6cl), Assortiment selon la saison, 9.6€
- o Assortiment de 12 verrines** (6cl), Assortiment selon la saison, 19.2€

Battavoine avec 2 théés

Drive de 6h à 20h

Ouvert de 7h à 19h

Fermeture le mardi

730 Avenue Colonel Pechot

54200 Toul

03.83.62.44.30

contact@maison-battavoine.com

www.maison-battavoine.com

Maison Battavoine

Ouvert de 6h30 à 19h30

Fermeture le mercredi

111 Avenue Victor Hugo

54200 Toul

03.83.64.01.18