

CARTE FESTIVE

DE LA MAISON DEMOMPION

PAINS SPÉCIAUX BIO

Nos pains sont non tranchés et élaborés par
le Fournil BIO de Romain à Saint Hilaire de Riez

Le Pavé d'Arthur 5.90 € pièce

Le Pain aux Fruits
(Spécial Foie Gras et Fromage)

Le Pain à la Farine de Seigle



TRAITEUR

Également en boutique :

Foie Gras, Pâté en Croûte, Saumon Fumé,
1/2 Langouste, Bouchée à la Reine,
Coquille Saint Jacques

PLATEAU DE RÉDUCTIONS

Plateau de 20 Pièces Salées 28€

Croquette d'Escargots au Beurre Persillé,
Feuilleté Saucisse, Cannelé Tomates Séchées-Mozzarella,
Roulé Feuilleté Saumon, Mini Tartelette d'Ecrevisses à l'Américaine

Plateau de 20 Pièces Sucrées 28€

Mini Pavlova, Entremets Chocolat, Chou Paris-Brest,
Tartelette au Citron Meringuée, Mille Feuille à la Vanille

BÛCHES

4 pers : 22€

6 pers : 33€

Saint Honoré Royal

Pâte Feuilletée Caramélisée, Choux Caramélisés Vanille, Gelée
de Champagne Rosé, Chantilly Vanille Mascarpone, Framboises
Fraîches

Paris-Brest Poire

Pâte Croustillante, Choux Praliné cœur coulant, Crème Praliné à
l'ancienne, Compotée de Poires Vanillées Flambées au Rhum Vieux,
Morceaux de Nougatine

Exotique

Biscuit Sacher Croustillant à la Noisettes, Crémeux Mangue et
Passion, Mousse onctueuse au Chocolat Lait

Pavlova Mont Blanc

Meringue Croquante, Compotée de Cassis/Myrtille, Mousseux à la
Gousse de Vanille, Suprême de Marrons Vanillés.

Prali-Choc

Streusel Chocolat Fleur de Sel, Praliné Feuilleté Croustillant,
Ganache Noire Fondante, Mousse Chocolat Noir 70%

Traditionnel Opéra

Biscuit Joconde aux Amandes et imbibé Café,
Crème au Beurre légère Café, Ganache Chocolat Noir 70%,
Glaçage Gourmand Noir Amandes

DESSERTS GLACÉS

6 pers : 27€

Taille Unique

Coupe Nougatine & ses 12 boules de Glaces Assorties

Assortiment de Crèmes Glacées et Sorbets Maison

Bûche Glacée

Parfums au choix sur Réservation

Omelette Norvégienne Vanille