

Calendrier du mois de Novembre	L2	V 6	S7	L 9	M10	Mer11	V13	S14	Mer 18	V 20	S 21	M24	Mer 25	V27	S 28
 Le fraisier 69€ 2h 6pers	14h					10h									
 Atelier parents/enfants les cup cakes design 39€ 2h 10 pers						14h									
 Atelier parents/enfants Chemin de fer 39€ 2h 10 pers									10h						
 Choux craquelin yuzu-pistache 69€ 2h 4 pers		14h											14h		
 le suprême chocolat noir-dakatine 69€ 2H 6pers			11h								9h				
Entremet « ti mouss » yuzzu letchi 6 pers 69€ 2h			9h							14h					
 Entremet Cappuccino choco-café-praliné-meringué 69€ 2h 6pers								15h							
 Buche de Noël « Heidi » Mousse yuzzu-mangue-meringué 69€ 2h 6pers			13h					9h							15h
 Buche pâtissière de Noël « Mousseline Chocolat éclat de noisette Azelia – biscuit croustillant meringuée » 69€ 2h 6pers							14h					10h			11h
 Buche de Noël « My son » Mousse pleine myrtille-ramboise péi biscuit citron vert-combava 69€ 2h 6pers			15h					13h							9h
 Buche de Noël « Cindy power » Mousse Letchi-fraise gingembre 69€ 2h 6pers				13h				11h							13h
 Les Viennoiseries et biscuits et de voyage 110€ 4H 6pers														13h	
 Les macarons framboise et chocolat 69€ 2H30 6pers									14h				10h		
 Plat de fête – Mousseline de volaille au safran, cœur d'ail noir & Pesto Malbar 69€ 2h 6 personnes					14h						13h				
 Foie gras de canard au vin de Cilaos et miel letchi 69€ 2h 6pers											15h				
 Plateau pièces cocktail salées traiteur 69€ 2h 6pers											11h				

