Iafrati
PÂTISSERIE
CARTE GOURMANDE

Entremets aux fruits

Arlequin
biscuit aux amandes,
crémeux vanille & fruits rouges

Mandarine love
dacquoise aux amandes,
confit de fraises, crémeux mandarine
& mousse vanille

Framboisier
biscuit joconde aux amandes,
crème mousseline à la vanille
& framboises fraîches

Délice framboise
biscuit macaron sans farine ni gluten,
crème diplomate & framboises fraîches

Éloïse
biscuit aux amandes,
mousse de fruits rouges
& coulis de fruits exotiques

Pistacchio
biscuit pistache, mousse pistache,
crémeux framboises & morceaux de griotte

Fraisier
biscuit joconde aux amandes,
crème mousseline à la vanille
& fraises fraîches

Rubis
biscuit chocolat noir, mousse
au chocolat blanc, coulis de fruits rouges
& glaçage au chocolat blanc

Entremets au chocolat

Caranoix
biscuit au chocolat, mousse
au chocolat noir caramel, nougatine
noix & glaçage au chocolat noir

Royal
biscuit aux amandes,
mousse au chocolat noir
& praliné feuilleté

Snickers
croustillant cacahuètes,
crémeux caramel, bavaroise vanille
& glaçage au caramel

3 chocolats
biscuit sans farine ni gluten,
mousse au chocolat blanc,
mousse au chocolat noir
& mousse au chocolat au lait

Suprême
biscuit aux amandes,
mousse au chocolat noir
& crème brûlée

Saint-Marc
biscuit aux amandes, mousse
au chocolat noir, crème chantilly
& crème chiboust (mélange de
crème pâtissière et de meringue)

Forêt noire
mousse au chocolat noir,
cerise amarena & crème chantilly,
sans alcool

À VOTRE ÉCOUTE

En fonction de vos intolérances alimentaires et de vos envies, la pâtisserie Iafrati s'adapte. Par exemple, il est possible de remplacer la chantilly par de la meringue italienne dans le vacherin. N'hésitez pas à nous demander !

Toutes nos pâtisseries sont faites maison avec des produits frais

TARIFS ENTREMETS

4 personnes	35€	10 personnes	54€
6 personnes	40€	12 personnes	60€
8 personnes	47€	**Version mini**	**6€**

Entremets glacés

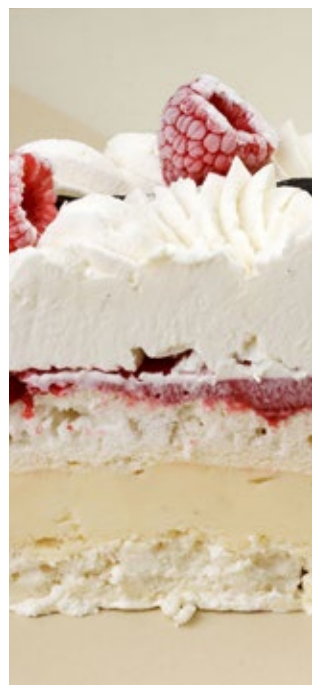
Luxor
sorbet litchi, sorbet fraise,
sablé breton & meringue
italienne

Bûcheron
cigarettes glacées garnies
du parfum de glace ou de sorbet
(parfum au choix)

Vacherin
coeur de glace ou de sorbet
(parfum au choix), recouvert d'une
crème chantilly avec meringue

Saveurs d'Orient
sorbet mangue, parfait glacé
pistache, sablé breton

Nougat glacé
sur une base d'un nougat glacé
aux fruits confits (alcoolisés),
meringue, sorbet framboise
& boules au chocolat



nos parfums glacés

vanille

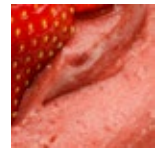
chocolat

café

praliné

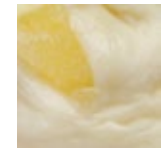
pistache

caramel


fraise

framboise

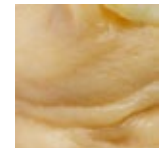
passion


citron

abricot

cassis

mangue


poire

TARIFS ENTREMETS GLACÉS

4 personnes	37€
6 personnes	42€
8 personnes	49€
10 personnes	56€
12 personnes	65€
Version mini	**7€**

Tartes & gâteaux

Tarte poire chocolat
pâte sucrée, poire,
chocolat & crème d'amandes
30€ le kg

Tarte aux fruits
selon la saison
pâte sucrée, crème d'amandes
& fruits frais
30€ le kg

Tarte aux citron meringée
pâte sucrée, crème d'amandes,
crème citron & meringue italienne.
Existe sans meringue
30€ le kg

Saint-Honoré
pâte feuilletée, pâte à choux,
crème pâtissière, choux à la crème
& crème chantilly
Tarif des entremets

Mille-feuille XXL
pâte feuilletée,
crème pâtissière à la vanille
& glacé fondant
Tarif des entremets

Gâteau basque
sablé breton & crème d'amandes
aromatisée au rhum.
Existe en version chocolat
19€

Apéritifs

Pompe
bleu & noix
15€

Pompe
lardons & Comté
15€

Pompe
aux grattons
15€

Pain surprise
petit 30€
grand 45€

Pâté en croûte Richelieu
50€ le kg

Toast
jambon cru

Toast
saumon

Toast
magret de canard

Toast
rosette

Toast
jambon blanc

Réalisation d'un plateau de **20 toasts assortis minimum** *18€*

Navette
mousse saumon

Navette
chorizo & fromage
de chèvre

Navette
jambon, mozzarella
& tomate

Navette
mortadelle & beurre

Navette
jambon & tartare

Réalisation d'un plateau de **20 navettes assorties minimum** *50€*

Verrine
chorizo & fromage
de chèvre

Verrine
avocat & mousse
de saumon

Verrine
ricotta & mortadelle

Réalisation d'un plateau de
20 verrines assorties minimum
60€

Et aussi : **petits fours salés**
60€ le kg

Pour vos **commandes spéciales**, contactez-nous par téléphone au 04 70 32 18 69
ou rendez-vous directement en boutique.

Iafrati

PÂTISSERIE

3 PLACE DE LA VICTOIRE 03200 VICHY
04 70 32 18 69

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h
Dimanche de 7h30 à 18h
Jours fériés de 7h30 à 12h

www.patisserieiafrati.com

Création ©Caroline Frasson-Cochet - Photographies ©Ludovic Combe - Imprimerie Vidal Vichy