



Iafrati
PÂTISSERIE

CARTE GOURMANDE



Entremets aux fruits



Arlequin
biscuit aux amandes,
crèmeux vanille & fruits rouges



Mandarine love
dacquoise aux amandes,
confit de fraises, crèmeux 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,
crèmeux 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



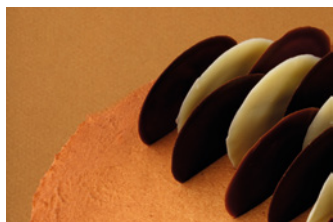
Caranoix
biscuit au chocolat, mousse au chocolat noir caramel, nougatine noir & glaçage au chocolat noir



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



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

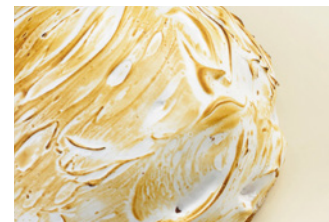


Toutes nos pâtisseries sont faites maison avec des produits frais

TARIFS ENTREMETS

4 personnes	30€	10 personnes	49€
6 personnes	35€	12 personnes	55€
8 personnes	42€	Version mini	5€

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



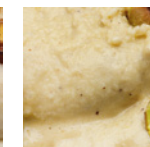
chocolat



café



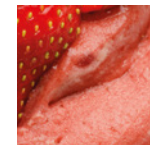
praliné



pistache



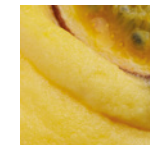
caramel



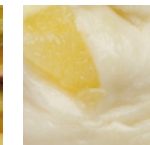
fraise



framboise



passion



citron



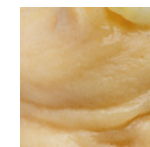
abricot



cassis



mangue



poire

TARIFS ENTREMETS GLACÉS

4 personnes	32€
6 personnes	37€
8 personnes	44€
10 personnes	51€
12 personnes	57€
Version mini	6€

Tartes & gâteaux



Tarte poire chocolat
pâte sucrée, poire, chocolat & crème d'amandes
Tarif au poids



Tarte aux fruits
selon la saison
pâte sucrée, crème d'amandes & fruits frais
Tarif au poids



Tarte aux citron meringuée
pâte sucrée, crème d'amandes, crème citron & meringue italienne.
Existe sans meringue
Tarif au poids



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



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

À VOTRE ÉCOUTE

En fonction de vos intolérances alimentaires et de vos envies, la pâtisserie lafrati 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 !



Apéritifs



Pompe
bleu & noix
15€



Pompe
lardons & Comté
15€



Pompe
aux grattons
15€



Pain surprise
petit 30€
grand 45€



Pâté en croûte Richelieu
45€ 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**
55€ le kg

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

A close-up photograph of a strawberry shortcake dessert. A fresh strawberry with green leaves is positioned in the upper left corner, partially overlapping the dessert. The dessert itself is a light-colored, textured cake with a thick layer of white cream on top, which is dusted with a fine layer of pink strawberry powder. The background is a soft, out-of-focus pinkish-red.

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

