

A close-up photograph of a hand carefully placing fresh raspberries and passion fruit slices on top of a round cake. The cake has a vibrant red and yellow marbled exterior. In the foreground, there are other pastries: a chocolate-topped tart on the left and a round chocolate cake with cinnamon sticks on the right. The background is softly blurred, showing another person's hand and a kitchen setting.

PÂTISSERIE
Iafrati

DÉCOUVREZ NOTRE
CARTE ENTREMETS

LE SUPRÊME

Composé d'un délicieux biscuit aux amandes, d'une mousse au chocolat et d'une crème brûlée, le suprême saura briller autant dans les assiettes qu'en bouche !



Entremets

A U C H O C O L A T



LE ROYAL
biscuit aux amandes,
mousse au chocolat
& praliné feuilleté.



LA FORÊT NOIRE
mousse au chocolat, cerise
amarena & crème chantilly.
SANS ALCOOL



TARTE POIRE CHOCOLAT
pâte sucrée, poire, chocolat
& crème d'amandes.



LE 3 CHOCOLATS
biscuit sans farine & sans
gluten, mousse au chocolat
blanc, mousse au chocolat
noir & mousse au chocolat
au lait.



LE CARANOIX
biscuit au chocolat, mousse
au chocolat caramel,
nougatine noix
& glaçage au chocolat noir.



LE SNICKERS
croustillant cacahuètes,
crémeux caramel, bavaroise
vanille & glaçage au
caramel.



*Plait aux gourmands
de la boutique depuis
40 ans !*

LE SAINT-MARC
biscuit aux amandes, mousse au chocolat,
crème vanille & crème chiboust.
(mélange de crème pâtissière et de meringue).

LE RUBIS

Cet entremets, sous sa couleur rose, cache un mariage fruité et chocolaté composé d'un biscuit chocolat noir, d'une mousse au chocolat blanc et d'un coulis de fruits rouges. Le tout est recouvert d'un glaçage au chocolat blanc.



Entremets

A U X F R U I T S



L'ARLEQUIN
biscuit aux amandes,
crèmeux vanille
& fruits rouges.



LE DÉLICE FRAMBOISE
biscuit macaron, crème
diplomate & framboises
fraîches.



LE ÉLOÏSE
biscuit amande, mousse de
fruits rouges & coulis
de fruits exotiques.



LE FRAISIER
biscuit joconde aux
amandes, crème mousseline
à la vanille & fraises
fraîches.



LE MANDARINE LOVE
daquoise aux amandes,
confit de fraise, crèmeux
mandarine & mousse
mascarpone.



LE FRAMBOISIER
biscuit joconde aux
amandes, crème mousseline
à la vanille & framboises
fraîches.



nouveauté !

LE PISTACCHIO
biscuit pistache, mousse pistache,
framboises & griottes.

Gourmandises

POUR LES INDÉCIS



LE VACHERIN
coeur de glace ou de sorbet
(*parfum au choix*), recouvert
d'une crème chantilly.



LE NOUGAT GLACÉ
sur une base d'un nougat
glacé aux fruits confits,
meringue, sorbet framboises
& boules au chocolat.



LE BÛCHERON
cigarettes glacées garnies
du parfum de glace ou du
sorbet de votre choix.



GÂTEAU BASQUE
sablé breton & crème
d'amandes aromatisée
au rhum. *Existe dans une
version au chocolat.*



MILLE-FEUILLE XXL
pâte feuilletée, crème
pâtissière à la vanille
& glacé fondant.



**TARTE AU CITRON
MERINGUÉE**
pâte sucrée, crème
d'amandes, crème citron et
meringue italienne.
*Existe sans meringue
italienne.*



TARTE AUX FRUITS
pâte sucrée, crème d'amandes & fruits frais.
SELON LA SAISON

Informations

SUPPLÉMENTAIRES

LES CLASSIQUES

POUR...	4 personnes : 25€
POUR...	6 personnes : 30€
POUR...	8 personnes : 37€
POUR...	10 personnes : 44€
POUR...	12 personnes : 50€

LES GLACÉS

POUR...	4 personnes : 26€
POUR...	6 personnes : 32€
POUR...	8 personnes : 39€
POUR...	10 personnes : 46€
POUR...	12 personnes : 52€

Nos parfums de glaces & sorbets : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel, fraise, framboise, passion, citron, abricot, cassis ou poire.

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

POUR LES COMMANDES SPÉCIALES

Merci de contacter la pâtisserie lafrati par téléphone au **04 70 32 18 69** ou **rendez-vous directement en boutique.**

La pâtisserie lafrati vous accueille
du mardi au dimanche de 8h à 19h30
*Les horaires peuvent varier en fonction de la crise
sanitaire.*

PÂTISSERIE
Iafrati
ARTISAN CHOCOLATIER GLACIER PÂTISSIER SALON DE THÉ

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

WWW.PATISSERIEIAFRATI.COM
SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

