



### Entremets

AU CHOCOLAT



LE ROYAL biscuit amande, 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'amande.



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



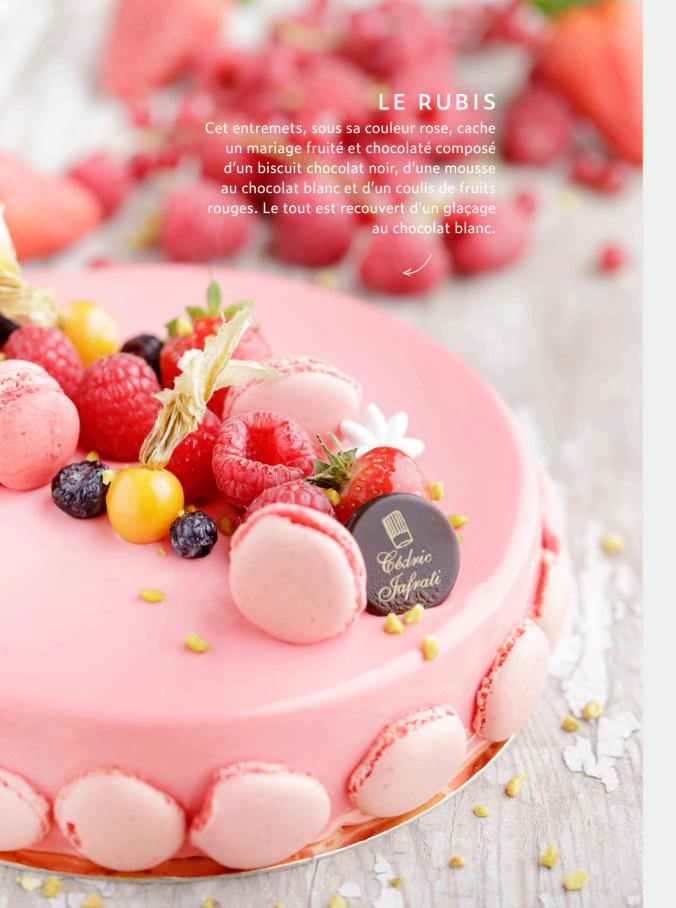
LE CARANOIX
biscuit au chocolat, mousse
au chocolat caramel,
nougatine noix
& glaçage au chocolat noir.



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



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



## Entremets

### AUX FRUITS



L'ARLEQUIN biscuit aux amandes, crémeux 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, crémeux mandarine & mousse mascarpone.



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



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

## Gourmandises



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



LE NOUGAT GLACÉ nougat glacé aux fruits confits, meringue, sorbet framboises & boules au chocolat.



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



GÂTEAU BASQUE sablé breton, crème d'amande aromatisée au rhum. Existe dans une version au chocolat.



MILLEFEUILLE XXL pâte feuilletée, crême 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 et fruits frais.

SELON LA SAISON

# Informations

LES CLASSIQUI	ES
---------------	----

### LES GLACÉES

POUR	4 personnes : 25€	POUR	4 personnes : 26€
POUR	6 personnes : 30€	POUR	6 personnes : 32€
POUR	8 personnes : 37€	POUR	8 personnes : 39€
POUR	10 personnes : 44€	POUR	10 personnes : 46€
POUR	12 personnes : 50€	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 aliementaires, 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 pâtissierie Iafrati par téléphone au **04 70 32 18 69** ou de **vous rendre en boutique** directement

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



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

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



