

PÂTISSERIE
Iafrati

CARTE GOURMANDE

ENTREMETS FRUITÉS, CHOCOLATÉS & GLACÉS
TARTES, GÂTEAUX & APÉRITIFS

Entremets

AUX FRUITS



L'ARLEQUIN

biscuit aux amandes,
crèmeux vanille
& fruits rouges



LE DÉLICE FRAMBOISE

biscuit macaron **sans
farine & sans gluten**,
crème diplomate &
framboises fraîches



LE ÉLOÏSE

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



LE FRAISIER

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



LE MANDARINE LOVE

dacquoise aux amandes,
confit de fraises,
crèmeux mandarine
& mousse mascarpone



LE FRAMBOISIER

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



LE PISTACCHIO

biscuit pistache, mousse
pistache, framboises
& griottes



LE RUBIS

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

Nos pâtisseries **sont
faites maison** avec des
produits frais.

Le tout est saupoudré
de beaucoup d'amour !



Entremets

A U C H O C O L A T



LE CARANOIX

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



LE 3 CHOCOLATS

biscuit **sans farine**
& **sans gluten**, mousse
au chocolat blanc,
mousse au chocolat noir
& mousse au chocolat
au lait



LA FORÊT NOIRE

mousse au chocolat,
cerise amarena & crème
chantilly. **Entremets**
sans alcool.



LE SNICKERS

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



LE ROYAL

biscuit aux amandes,
mousse au chocolat
& praliné feuilleté



LE SUPRÊME

biscuit aux amandes,
mousse au chocolat
& crème brûlée



MILLE-FEUILLE XXL

pâte feuilletée, crème
pâtissière à la vanille
& glacé fondant



LE SAINT-MARC

biscuit aux amandes,
mousse au chocolat,
crème vanille & crème
chiboust (*mélange de
crème pâtissière et de
meringue*)



NOS TARIFS

4 personnes : 27€

6 personnes : 32€

8 personnes : 39€

10 personnes : 46€

12 personnes : 52€

version mini | 4,20€

Entremets

GLACÉS



LE BÛCHERON

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



LE LUXOR

sorbet litchi, sorbet
fraise, sablé breton &
meringue italienne



LE VACHERIN

cœur de glace ou de
sorbet (*parfum au choix*),
recouvert d'une crème
chantilly



LE SAVEURS D'ORIENT

sorbet mangue, parfait
glacé pistache, sablé
breton



LE NOUGAT GLACÉ

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

NOS TARIFS

4 personnes : 28€ | 6 personnes : 34€ | 8 personnes : 41€

10 personnes : 48€ | 12 personnes : 54€

Version mini | 5,20€

NOS PARFUMS DE GLACES & SORBETS :

vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel, fraise,
framboise, passion, citron, abricot, cassis ou poire.



Tartes

& GÂTEAUX

TARTE POIRE CHOCOLAT

pâte sucrée, poire,
chocolat & crème
d'amandes
(prix au poids)



TARTE AUX FRUITS

selon la saison
pâte sucrée,
crème d'amandes &
fruits frais
(prix au poids)



TARTE AU CITRON MERINGUÉE

pâte sucrée, crème
d'amandes, crème citron
& meringue italienne
*Existe dans une version
sans meringue*
(prix au poids)



GÂTEAU BASQUE
sablé breton & crème
d'amandes aromatisée
au rhum. *Existe dans une
version au chocolat*
(prix | 17€)



SAINT-HONORÉ
pâte feuilletée,
pâte à choux, crème
pâtissière, choux à la
crème & crème chantilly
(prix des entremets)





Apéritifs

SELON VOS CHOIX



POMPE
bleu et noix
15€



POMPE
lardons et comté
15€



POMPE
aux grattons
15€



PAIN SURPRISE
PETIT MODÈLE : 30€
GRAND MODÈLE : 45€



**PÂTÉ EN CROÛTE
RICHELIEU**
35€ (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** : 30€



VERRINE
chorizo & fromage
de chèvre



VERRINE
avocat & mousse
de saumon



VERRINE
ricotta
& mortadelle

Réalisation d'un plateau de **20 verrines assorties minimum** : 40€

POUR ENCORE PLUS DE GOURMANDISE :

Les petits fours salés (le kg) : 54€

LE SAVIEZ-VOUS ?

En fonction de vos intolérances alimentaires & de vos envies, la pâtisserie lafrati s'adapte ! 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.**



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

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h30

Le dimanche de 7h30 à 18h

Les jours fériés de 7h30 à 12h

WWW.PATISSERIEIAFRATI.COM

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

