



PÂTISSERIE  
*Iafrati*

**CARTE GOURMANDE**

**ENTREMETS FRUITÉS, CHOCOLATÉS & GLACÉS  
TARTES, GÂTEAUX & APÉRITIFS**

# Entremets

A U X F R U I T S



## 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 : 29€

6 personnes : 34€

8 personnes : 41€

10 personnes : 48€

12 personnes : 54€

**version mini | 4,70€**

# 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 : 31€ | 6 personnes : 36€ | 8 personnes : 43€

10 personnes : 50€ | 12 personnes : 56€

Version mini | 5,40€

### NOS PARFUMS DE GLACES & SORBETS :

vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel, fraise,  
framboise, passion, citron, abricot, mangue, 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 | 19€)*



**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**  
40€ (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€

**POUR ENCORE PLUS DE GOURMANDISE :**

Les petits fours salés (le kg) : 55€

## 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.**

PÂTISSERIE  
**Iafrati**

ARTISAN CHOCOLATIER GLACIER PÂTISSIER SALON DE THÉ

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](http://WWW.PATISSERIEIAFRATI.COM)

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

