



Saint Honoré

Feuilletage pur beurre, choux caramélisés garnis de crème pâtissière légère. Chantilly et nougatine.

Pour 6 personnes **29€**



Vallespir

Biscuit, mousse légère citron et anis aux éclats gourmands de Rousquilles.

Pour 6/8 personnes **34€**



Tarte Citron Meringuée

Délicieuse pâte sablée amande, crème citron frais, meringue et zestes de citron vert.

Pour 6 personnes **29€**



Tarte aux fraises & framboises

Pâte sablée aux amandes garnie d'une crème pâtissière vanillée & crème d'amande, le tout recouvert de fraises et framboises fraîches.

Pour 6 personnes **27€**



Tarte Mont Blanc

Pâte sablée, crème d'amandes, crémeux au marron aromatisé au Rhum, chantilly crème de marron et éclats de marrons confits.

Pour 6 personnes **29€**



Trio

Streusel chocolat, trio de mousses aux chocolats lait, noir et blanc.

Pour 6/8 personnes **34€**



Plateau de Mignardises

Choux Chantilly | Tartelette Fruits | Mont-blanc | Péché | Russe.

Plateau de 15 mignardises **19€**

Plateau de 30 mignardises **38€**

Nos glacés



Vacherin

Disque meringue
Vanille Framboise | Vanille Fraise
Vanille Chocolat | Vanille Cookie
Vanille Tournon | Vanille Classique
Grand Marnier | Rhum raisin | Rousquille

Pour 6/8 personnes **33€**



Omelette Norvegiennes

Poire caramel,
coeur meringue chocolat.
Vanille Framboise,
coeur meringue nature.

Pour 6/8 personnes **33€**



Yema - Cramat

Biscuit garnie de crème chantilly vanillée et d'une délicieuse crème Yema caramélisée.

Pour 6/8 personnes **24€**

La Confiserie du Tech
Avenue Saint Gaudérique, 66330 CABESTANY



Saveurs
de la
Méditerranée

La Carte

Pâtisserie

☎ 04 68 50 91 96

📱 | 📷 ConfiserieDUTech



Pêché

Biscuit cacao, craquant praliné, mousse légère aux deux chocolats et son crémeux au chocolat.

Pour 6/8 personnes **34€**



Daniela

Biscuit au sirop de framboise, crémeux à la vanille Bourbon et aux framboises fraîches, craquant au spéculoos et délicate mousse chocolat noir.

Pour 6/8 personnes **34€**



Dulcey



Éclats de pralins, délicate mousse Dulcey et crémeux caramel au beurre salé

Pour 6/8 personnes **34€**



Exotique

Biscuit coco fondant, ganache montée coco, confit de mangue et fruits de la passion.

Pour 6/8 personnes **34€**



Roussillon

Biscuit vanille Bourbon au sirop d'abricot, crème vanille, dés d'abricots tendres et Yema caramélisé.

Pour 6/8 personnes **34€**



Cappuccino

Biscuit croquant aux amandes, garni d'un crémeux caramel et d'une délicate mousse au café et chantilly.

Pour 6/8 personnes **34€**



Fraisier

Biscuit imbibé de sirop de fraise, crème madame légère, fraises et confit de fraises. Décor chantilly et pistaches.

Pour 6/8 personnes **37€**



L'irrésistible

Biscuit pistache, coulis de fraise, croustillant pistache, mousse fraise et glaçage au chocolat blanc.

Pour 6/8 personnes **34€**



Marilu

Pâte sablée amandes, cœur gourmand au spéculoos, crème d'amandes croustillantes et son bavaois aux fruits rouges.

Pour 6 personnes **30€**



Pavlova



Nid de meringue garni d'une délicate compotée de fruits rouges et son nuage de chantilly.

Pour 6/8 personnes **31€**



Touron Tradition



Biscuit moelleux aux amandes, croquant au touron, crémeux à la vanille Bourbon, bavaois au touron praliné.

Pour 6/8 personnes **34€**



Pralichoco

Fond sablé aux amandes, craquant feuilletine, ganache chocolat noir et Gianduja, ganache montée Gianduja lait.

Pour 6 personnes **30€**



Paris Brest

Fine pâte à choux garnie d'une crème mousseline pralinée et craquant praliné.

Pour 6 personnes **29€**



Bras de Vénus

Crème ou chantilly

Biscuit garnie d'une douce crème pâtissière vanillée ou de chantilly légère.

Pour 6/8 personnes **24€**



Millefeuilles

Feuilletage gourmand caramélisé et sa délicate crème pâtissière allégée vanillée.

Pour 6 personnes **27€**



Forêt Noire

Biscuit cacao, punché sirop Kirsh, mousse légère au chocolat lait et noir, chantilly vanillée et cerises Amarena.

Pour 6/8 personnes **34€**



Russe



Délicieux biscuit Russe aux amandes torréfiées, crème légère au beurre pralinée et noisettes caramélisées.

Pour 6/8 personnes **34€**

Les allergènes présents dans notre atelier sont: gluten, oeufs, lait, fruits à coques, arachides, soja, sulfites.

