



-§-

Nous sommes une entreprise artisanale qui aime cultiver les goûts originels et authentiques des produits. Nous faisons notre marché chez les artisans et producteurs locaux.

Toutes nos pâtisseries sont entièrement fabriquées maison de manière traditionnelle dans notre laboratoire grenoblois. Les différents corps de métiers, viennois, pâtisseries et chocolatiers, s'associent au cours de la réalisation de chacune de nos pâtisseries.

Notre carte comprend des pâtisseries traditionnelles ainsi qu'une gamme de pâtisseries de saison.

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes particulières, notre Chef Pâtissier saura créer le dessert de vos rêves !

-§-



Entremets

Printemps – été 2021



CHARDON
BLEU



Service Traiteur

04 76 87 45 08 / contact@auchardonbleu.com
www.auchardonbleu.com

Mango

Croustillant riz soufflé caramel à la mangue,
crème légère mangue

-§-

Coup de soleil abricot vanille

Pâte sablée, abricots caramélisés à la vanille, crème
chiboust (crème pâtissière montée en neige et
caramélisée)

-§-

Douceur amandes griottes

Biscuit amandes, crémeux cerise griotte, crème
légère au lait d'amandes

-§-

Kalisté

Biscuit pistache, pâte sablée, panacotta vanille coco,
crème légère litchi-framboise

-§-

Ananas mûre

Fond de pâte sablée crème d'amande ananas,
ananas caramélisée crémeux mûres

-§-

Tarte aux fruits rouges

Fond de pâte sucrée, crème pâtissière, assortiment
de fruits rouges

Tarte aux fraises

Fond de pâte sucrée, crème pâtissière, fraises
entières

-§-

Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème de citron, meringue

-§-

Gratinée de fruits

Biscuit meringué amandes, mousse fraises,
assortiment de fruits rouges, crème chiboust
sur le dessus (crème pâtissière montée en neige,
caramélisée)

-§-

Croustillant aux 3 chocolats

Croustillant praliné, ganache chocolat noir,
biscuit amande, crémeux chocolat blanc,
mousse Gianduja lait

-§-

Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat
noir

-§-

Soufflé aux framboises

Fond de pâte sablée, framboises entières,
crème chiboust (crème pâtissière montée en neige).

À déguster tiède ou froid selon l'envie

Framboisier

Génoise vanillée, crème mousseline, framboises,
pâte d'amandes

-§-

Fraisier

Génoise vanillée, crème mousseline, fraises,
pâte d'amandes

-§-

Forêt noire

Génoise au chocolat, mousse au chocolat,
chantilly, griotte à l'eau de vie, framboises

-§-

Succès au chocolat

Biscuit castel, ganache de chocolat noir,
chocolat noir

