



CHARDON BLEU

PÂTISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • BOULANGER • TRAITEUR



Entremets & Glaces



2023 - 2024

ENTREMETS

4/6/8/10 personnes



■ Passion framboise

Fond de tarte sucrée, confit de framboises, crémeux passion, framboises

■ Coup de soleil pomme cannelle

Pâte sablée, pommes caramélisées à la cannelle, crème vanille montée en meringue

■ Kalisté

Biscuit nuage pistache, pannacotta vanille coco, crème légère litchi/framboise

■ Gratinée aux fruits rouges

Biscuit nuage amandes, mousse fraises, assortiment de fruits rouges, crème vanille montée en meringue sur le dessus, chocolat

■ Croustillant aux 3 chocolats

Ganache chocolat noir, feuilletine, mousse gianduja, mousse chocolat blanc et biscuit nuage



■ Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat

■ Framboisier /Fraisier

Biscuit nuage vanillé, crème mousseline, framboises ou fraises et pâtes d'amandes

■ Forêt noire

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

■ Paris Brest

Pâte à choux et crème praliné

■ Succès chocolat

Biscuit castel, ganache au chocolat



4 personnes : 19,60 €

6 personnes : 29,40 €

8 personnes : 39,20 €

**à partir de 10 personnes sur commande
(un acompte de 30% sera demandé)**

TARTES

4/6/8/10 personnes



■ Chocolat caramélisé

Fond de pâte sucrée et ganache chocolat caramélisée

■ Citron meringuée

Pate sucrée, crème de citron et meringue

■ Tarte aux framboises

Fond de pâte sucrée, crème pâtissière et framboises entières

■ Tarte aux fruits

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



4 personnes : 16,40 €

6 personnes : 24,60 €

8 personnes : 32,80 €

à partir de 10 personnes sur commande
(un acompte de 30% sera demandé)

DESSERTS GLACÉS

4/6/8/10 personnes



■ Vacherin

2 parfums de glace maison au choix, meringue suisse et chantilly

■ Omelette Norvegienne

Glace vanille, biscuit génoise imbibé, meringue italienne

■ Coupe nougatine

Coupe en nougatine, fond de glace vanille, assortiment de boules de glaces et sorbets



4 personnes : 23,60 €

6 personnes : 35,40 €

8 personnes : 47,20 €

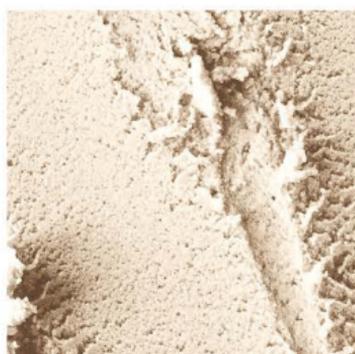
à commander 72 heures à l'avance
à partir de 10 personnes sur commande
(un acompte de 30% sera demandé)

GLACES

22 ou 50 cl



- Vanille
- Fraises des bois
- Framboise
- Passion
- Chocolat
- Chartreuse



Le pot de 22 cl : 4 €

Le pot de 50 cl : 8 €





■ *Personnalisation et demandes spécifiques possibles*



ESPACE
**BOUTIQUE
& MANUFACTURE**
27 av. Albert 1^{er} de Belgique
38000 Grenoble
04 76 87 36 49



ESPACE
**GOURMET
RÉPUBLIQUE**
11 rue de la République
38000 Grenoble
04 76 42 36 67



ESPACE
**GOURMET
ALSACE LORRAINE**
23 av. Alsace Lorraine
38000 Grenoble
04 76 12 05 93



ESPACE
**TRADITION
LE TOUVET**
Espace Florentine, rue des
Corvées. 38660 Le Touvet
09 83 52 40 32



ESPACE
**TRADITION
BIVIERS**
941 D1090
38330 Biviers
04 76 52 34 39



ESPACE
**TRADITION
LE VERSOUD**
497 bis av. Pasteur.
38420 Le Versoud
09 81 17 39 46

www.auchardonbleu.com

