

Fink

DEPUIS 1828



ENTREMETS

5,50 € la part - 4 ou 6 personnes

PIÉMONT : Mousse chocolat-noisettes, crémeux praliné, noisettes chocolatées sur biscuit chocolat.

CŒUR FRIVOLE : Mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, croustillant praliné sur biscuit chocolat.

PARIS-BREST : Pâte à choux fourrée d'une crème mousseline praliné, coeur coulant noisette, noisettes entières.

SAINT-HONORÉ : Pâte feuilletée, pâte à choux, caramel, crème pâtissière vanille, chantilly.

MÛRE-MÛRE : Dacquoise amandes, compotée de mûres et framboises, mousse chocolat noir infusée au thé à la mûre.

BOURBON FRAMBOISE : Deux fonds macarons, crème vanille et framboises fraîches

FRAISIER : Génoise aux amandes légèrement imbibée au kirsch, crème mousseline, fraises fraîches. **Uniquement à partir du mercredi.**

MARACUJA : Biscuit noisette, croustillant noisette, crémeux et confit mangue passion, bavaoise vanille, glaçage mangue.

MACARONADE : Fond macaron pistache, crème mousseline pistache, compotée de framboises, fruits du moment.

ENTREMETS FRUITS ROUGES : Bavaoise vanille, biscuits cuillère, compotée de fruits rouges, fruits du moment.

La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien en fonction de l'approvisionnement des matières premières et des commandes.

Allergènes :



Gluten



Œuf



Lait



Poisson



Soja



Fruits à coque



PETITS GÂTEAUX 4,80 € - ECLAIRS 4,40 €



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE : Crème au citron, confit de citron, croquant praliné, meringue.

TARTELETTE YUZU : Croquant praliné, crème yuzu et meringue italienne.

CŒUR FRIVOLE : Mousse chocolat noir et lait, croquant praliné et biscuit cacao.

PIÉMONT : Mousse chocolat noisettes, crémeux praliné, noisettes entières chocolatées sur biscuit chocolat.

NUAGE DE SAISON : Crème légère, chantilly, meringue italienne, coeur coulant fraise, fruits rouges, gelée de fraises.

TARTELETTE PRALINÉ CAFÉ : Fond pâte noisette, croustillant noix de pécan, crème mascarpone café, crémeux café et praliné café.

ÉCLAIR CHOCOLAT : Crème pâtissière chocolat avec une plaque de chocolat noir.

BABA AU RHUM : Pâte à baba imbibée au sirop de rhum ananas, compotée ananas, ganache montée vanille.

PARIS-BREST : Pâte à choux fourrée d'une crème mousseline praliné, coeur coulant noisettes, noisettes entières.

BARRE GOURMANDE : Sablé croustillant caramélisé, crémeux chocolat noir et lait, noisettes et cacahuètes caramélisées.

MARACUJA : Biscuit noisette, croustillant noisette, crémeux et confit mangue passion, bavaroise vanille, glaçage mangue

FRAISIER : Génoise aux amandes légèrement imbibée au kirsch, crème mousseline, fraises fraîches.

ENTREMETS FRUITS ROUGES : Bavaroise vanille, biscuits cuillère, compotée de fruits rouges, fruits du moment.

18 rue du Marché Notre-Dame 86000 Poitiers - 05 49 88 74 75

15 place du Marché 86300 Chauvigny - 05 49 60 36 75

15 rue Gustave Eiffel 86000 Poitiers - 05 49 11 90 03

