

# LUC EYRIEY

## - Les desserts à l'assiette -

<b>CARAÏBES</b>	Un entremet à base de chocolat blanc, d'ananas et de vanille de Tahiti et du biscuit chocolat.
<b>OPERA</b>	Une ganache mousseuse « Extra Bitter », un suprême au café, et du biscuit chocolat
<b>MORGON</b>	Une chantilly au chocolat au lait, une ganache lactée aux fruits rouges et à la rose de Grace, des fruits rouges, accompagnés d'un biscuit aux amandes
<b>1502</b>	Une mousse au chocolat grand cru des Caraïbes, un crémeux aux fruits exotique et des mangues poêlées au miel
<b>ARDECHE</b>	Une ganache noire Caraïbes, une chantilly chocolat noir Caraïbes, de la dacquoise et de la crème de marrons
<b>LES ORRES</b>	Un entremet chantilly, ses griottes à l'eau de vie, une compote de framboise, et du biscuit « Sacher » au chocolat
<b>TROCADERO</b>	Du biscuit pistache et du biscuit cuiller, une crème diplomate à la vanille de Tahiti, un gel de fraise et des fraises
<b>FANTASIA</b>	Une émulsion de chocolat blanc et de framboise, un crémeux de citron broyé, du biscuit pistache
<b>MILAN</b>	Une dacquoise aux noisettes, une composée d'agrumes et du gianduja aux noisettes du Piémont
<b>TRINIDAD</b>	Une mousse au chocolat de Trinidad, un suprême caramélisé épicé et des poires sur un biscuit aux graines d'anis vert
<b>CARREMENT CHOCOLAT</b>	De la ganache noire, du croustillant praliné et de la mousse chocolat grand cru
<b>CARMELIA</b>	Une mousse chocolat au lait caramel, un crémeux framboise à la rose de Grasse
<b>FRAGANCES</b>	Une crème légère à la vanille de Tahiti, une ganache grand cru et des fruits secs grillés

# LUC EYRIEY

## - Les desserts à l'assiette -

<b>DELICIOSA</b>	Une crème légère à la vanille de Tahiti, des pommes au gingembre, du crémeux noisette
<b>NAPOLI</b>	Une crème légère aux marrons, un crémeux vanille, une compote d'abricots vanille et des marrons glacés
<b>EXOTICA</b>	Une émulsion de fruits exotiques et de chocolat blanc et du crémeux aux fruits rouges
<b>ANTARES</b>	Une pâte sablée, de la crème d'amandes, de la crème légère à la vanille de Tahiti et une compotée de pommes
<b>PAPOUASIE</b>	Un biscuit chocolat, une mousse au chocolat grand cru de Papouasie et un crémeux aux fruits de la forêt

## - Les tartes -

<b>PROVENCALE</b>	Aux abricots, crème brûlée à la fleur d'agrume et crème chibouste aux amandes
<b>FRAMBOISE OU FRAISE</b>	Pâte sablée, crème et fruits
<b>POMMES</b>	Pâte feuilletée écossaise, crème vanille, pommes et nougatine
<b>RABAST</b>	Pâte sablée, crème aux amandes, dacquoise noisette et framboises
<b>EDO</b>	Crème amandes aux fruits rouges et crème légère à la vanille
<b>CITRONS</b>	Au citron vert et citron jaune, meringue, un grand classique

# LUC EYRIEY

## - Autres -

- PETITS VERRES** Comme contenants pour des propositions liquides, semi liquides ou gélifiées comme des thés et des fruits ou des émulsions très légères, compositions à définir.
- MACARONS  
« DEBOUTS »** Au parfum de votre choix, aux couleurs de votre événement, présentés dressés ou en sucettes.
- SUCETTES  
COCKTAILS** Des sphères de chocolat qui peuvent contenir des préparations diverses comme des cocktails ex : (Mojito, Margarita, etc...) ou des assemblages de textures et de goûts à la demande ex : (Citron basilic, framboise etc...)
- BUFFET DE  
DESSERTS** Avec des tartes au « mètre », des mini-fondues au chocolat, des vases de guimauves, mini verrines, des mini gâteaux de voyage pliés « bonbons », sucettes cocktails, etc...
- LES DESSERTS  
AU « METRE »** Tartes, Paris-Brest, St Honoré etc... au mètre

## - Glaces et Sorbets -

- LES GLACES ET  
SORBETS** En macarons, en sucettes, en verrines, mini eskimos, etc...
- LES PIECES  
MONTEES** Classiques ou spéciales, thème à votre choix