

LUC EYRIEY

- Les desserts à l'assiette -

CARAÏBES	Un entremet à base de chocolat blanc, d'ananas et de vanille de Tahiti et du biscuit chocolat.
OPERA	Une ganache mousseuse « Extra Bitter », un suprême au café, et du biscuit chocolat
MORGON	Une chantilly au chocolat au lait, une ganache lactée aux fruits rouges et à la rose de Grasse, des fruits rouges, accompagnés d'un biscuit aux amandes
1502	Une mousse au chocolat grand cru des Caraïbes, un crémeux aux fruits exotique et des mangues poêlées au miel
ARDECHE	Une ganache noire Caraïbes, une chantilly chocolat noir Caraïbes, de la dacquoise et de la crème de marrons
LES ORRES	Un entremet chantilly, ses griottes à l'eau de vie, une compote de framboise, et du biscuit « Sacher » au chocolat
TROCADERO	Du biscuit pistache et du biscuit cuiller, une crème diplomate à la vanille de Tahiti, un gel de fraise et des fraises
FANTASIA	Une émulsion de chocolat blanc et de framboise, un crémeux de citron broyé, du biscuit pistache
MILAN	Une dacquoise aux noisettes, une composée d'agrumes et du gianduja aux noisettes d'Italie
CARREMENT FRUITS ROUGES OU FRUITS NOIRS	Une crème très légère aux fruits rouges ou fruits noirs, un crémeux caramel lacté, biscuit sans farine, croustillant
CARREMENT CHOCOLAT	De la ganache noire, du croustillant praliné et de la mousse chocolat grand cru
CARAMELIA	Une mousse chocolat au lait caramel, un crémeux framboise à la rose de Grasse

LUC EYRIEY

- Les desserts à l'assiette -

DELICIOSA	Une crème légère à la vanille de Tahiti, des pommes au gingembre, du crémeux noisette
NAPOLI	Une crème légère aux marrons, un crémeux vanille, une compote d'abricots vanille et des marrons glacés
EXOTICA	Une émulsion de fruits exotiques et de chocolat blanc et du crémeux aux fruits rouges
ANTARES	Une pâte sablée, de la crème d'amandes, de la crème légère à la vanille de Tahiti et une compotée de pommes

- Les tartes -

PROVENCALE	Aux abricots, crème brûlée à la fleur d'agrume et crème chibouste aux amandes
FRAMBOISE OU FRAISE	Pâte sablée, crème et fruits
POMMES	Pâte feuilletée écossaise, crème vanille, pommes et nougatine
RABAST	Pâte sablée, crème aux amandes, dacquoise noisette et framboises
EDO	Crème amandes aux fruits rouges et crème légère à la vanille
CITRONS	Au citron vert et citron jaune, meringue, un grand classique
TATIN	Une crème légère à la vanille de Tahiti, du crémeux caramel beurre salé, pommes sautées, biscuit croustillant

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
- TATIN** Une crème légère à la vanille de Tahiti, du crémeux caramel beurre salé, pommes sautées, biscuit croustillant