

**Xavier Cauet**  
Maître chocolatier

Cartes  
des Desserts

## NOS DESSERTS

### **Saint martin**

Mousse chocolat grand cru,  
croustillant praliné.

### **Alizée**

Crème mangue passion banane,  
ananas poêlé, fondant chocolat.

### **Limeuil**

Crème bavaroise lactée, framboises  
moelleuses, biscuit chocolat.

### **Frambola**

Mousse framboise, crème chiboust  
vanille, framboises et coulis,  
fruits rouges.

### **William's**

Mousse caramel/poire,  
bavaroise lactée et poires aux four.

## NOS VACHERINS

### **AU CHOIX**

Fraise, framboise, passion, cassis vanille, café, marron,  
chocolat, menthe/chocolat.

## OMELETTES NORVÉGIENNES TRADITIONNELLES.

Pensez à commander pour être mieux servi

**05 53 07 22 46**

Desserts  
2017

Atelier, cours pâtisserie  
24260 le Bugue