



Cuisine colorée et créative

***Pour un anniversaire, un goûter, un événement familial ou d'entreprise,
pour remercier vos clients ou des bénévoles, nous vous proposons sur commande :***

Bouchées :

(commande min. de 12 pièces par sorte)

- Mini-fondant tout chocolat (2 pièces) – 1,60€
- Cookie pralines roses/chocolat blanc (taille normale) – 1,30€
- Cookie noisettes ou noix et chocolat noir (taille normale) – 1,30€
- Cookie «topping» noisettes, chocolat noir et topping caramel – 2€
- Mini-fondant chocolat noir, suprêmes d'oranges et menthe – 1,30€
- Mini-bouchée de brownie au thé matcha et aux amandes – 1,50€
- Baklava – 1,80€

Macarons :

(commande min. de 12 pièces par parfum)

- Macaron à la rose – 1,40€
- Macaron au chocolat noir – 1,40€
- Macaron à la pistache – 1,40€
- Macaron à la framboise – 1,40€
- Macaron au citron – 1,40€
- Macaron chocolat/gingembre – 1,40€

Tartelettes individuelles (9cm de diamètre) :

(commande min. de 12 pièces par parfum)

Tartelette aux pralines roses – 3€

Tartelette citron/meringuée – 3,20€

Tartelette chocolat/caramel – 3€

Tartelette Bourdaloue – 3,20€

Tartelette aux pommes – 3€

Tartelettes aux fruits rouges – 3,20€ (selon saisonnalité)

Tartelette oreillons/pistache – 3,20€

Tartelette aux noix caramélisées – 3,20€

Muffins (taille normale) :

(commande min. de 12 pièces par parfum)

Muffins au chocolat façon rocher – 1,80€

Muffins amande/myrtilles – 1,80€

Mais aussi des mini-verrines sucrées (voir page «Traiteur»), des entremets et des tartes (disponibles de 8 à 100 personnes, par multiple de 6). La carte de saison est consultable sur le site web, sur la page «Au quotidien».

Contact : Laëtitia

www.verveinecitron.com

verv.citron@gmail.com

Ou par téléphone au 06 14 58 68 23

Retrouvez-nous sur :

