

Gâteaux de voyage

Nelly
pain de gènes aux amandes, parfumé à la fleur d'oranger

Panettone
brioche aux raisins et aux écorces d'oranges, élaboré à partir d'un levain naturel

Cake Citron

Tartes à partager

Clafoutis Cerises

Tarte Citron Meringuée

Tarte Citron Caramélisée

Tarte Citron Vert

Tarte Framboises

Tarte Tutti Frutti

Tartes Ephémères

(printemps-été : selon saison et arrivage)

Renseignez-vous et profitez des fruits de saison :

Fraises

Mirabelles

Myrtilles Sauvages

Pêches et Nectarines

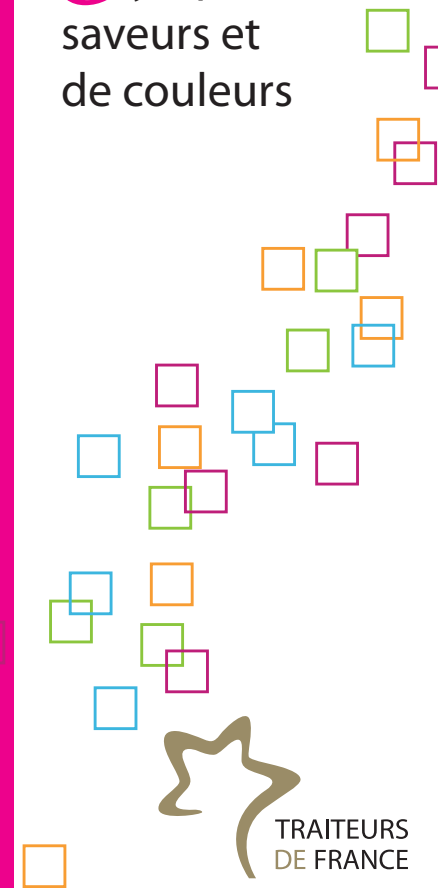
Abricots



Entremets



Symphonie de saveurs et de couleurs



TRAITEURS
DE FRANCE



Relais Desserts

Commande minimum 48 heures à l'avance. Nous consulter pour les disponibilités, tailles et prix correspondants.

La liste des allergènes présents dans nos fabrications est disponible sur demande dans nos deux magasins.

BAUD CENTRE VILLE
4 GRANDE RUE
25000 BESANCON
03.81.81.20.12

BAUD LA FAYETTE
13 RUE ALFRED DE VIGNY
25000 BESANCON
03.81.52.56.56

baudbesancon.com

Photographies non contractuelles

Intemporels

Cerisier

crème pâtissière à la vanille parfumée au kirsch, griottines, pâte d'amandes, biscuit

Forêt Noire

biscuit chocolat, bavaroise vanille, chantilly chocolat, griottines

Millefeuille

pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille

Moka

biscuit imbibé au café torréfié maison, crème mousseline café

Opéra

biscuit aux amandes, crème fondante café torréfié maison, ganache

Nid d'Abeille

brioche, amandes grillées au miel, bavaroise à la vanille

Paris Brest

pâte à choux, crème mousseline noisette

Saint Honoré

pâte à choux, petits choux glacés au caramel, crème chantilly

Savarin Crème Chantilly / Fruits

Chocolatés / Pralinés

Castel

meringue aux amandes, crème praliné, ganache

Frou Frou

mousse chocolat au lait avec des noisettes craquantes caramélisées et mousse chocolat noir avec croustillant et biscuit chocolat

Mignon Noisette

biscuit dacquois noisette, ganache fondante, noisettes grillées

Mogador

biscuit chocolat, mousse chocolat, pulpe de framboise

Succès

meringue aux amandes, crème fondante praliné

Fruités

Fresh CanCan

meringue italienne au Yuzu, mousse légère au citron, gelée de citron avec des écorces de citron confit, crémeux au citron, biscuit au citron, sablé croustillant aux amandes

Lloyd George

crème mousseline vanille, dacquois aux amandes, framboises pochées et framboises fraîches

Macaron Framboises-Anis

macaron, bavaroise à la vanille légèrement anisée, framboises fraîches

Ephémères (nous consulter pour leur disponibilité selon saison et arrivage des fruits)

Abricot Pompadour

biscuit brownie aux abricots, crème légère à la vanille, morceaux d'abricots, biscuit dacquois aux noix, éclats de noix caramélisées, mousse abricot

Barbisier

Mousse rhubarbe et fraise, biscuit joconde pistache, confit de rhubarbe et confit de fraises

Fleur de Lavande

biscuit aux amandes, morceaux de fruits, mousseline nougat au miel de lavande, pulpe de framboise (accompagné d'un coulis d'abricot)

Fraisier / Framboisier

biscuit, bavaroise vanille, fraises / framboises fraîches, pâte d'amandes

Macaréna

sablé crousti-craquant, morceaux de fruits exotiques dans une gelée mangue-passion, mousse et biscuit dacquois à la noix de coco, crémeux à la mangue

Perle Noire (Charlotte Myrtilles)

crème légère vanille, mousse myrtilles, biscuit joconde aux amandes, gelée de myrtilles, myrtilles sauvages pochées

Princesse Groseille

biscuit brownie aux groseilles, bavaroise vanille, gelée de groseilles, mousse groseille

