

ENTREMETS

www.baudbesancon.com
ste-baud@baudbesancon.com

Symphonie de
saveurs et
de couleurs



Relais Desserts



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

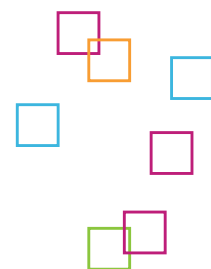
pâte à choux, crème mousseline noisette

SAINT HONORÉ

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

SAVARIN CRÈME CHANTILLY / FRUITS

le traditionnel Baba au rhum, avec crème Chantilly ou crème pâtissière et fruits



Chocolatés / Pralinés

CASTEL

meringue aux amandes, crème au praliné, ganache

ECUREUIL

dacquois noisette, crème mousseline noisette

FROU FROU

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

MIGNON NOISETTE

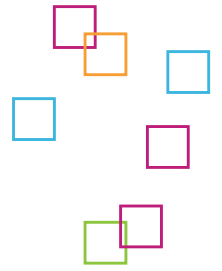
biscuit dacquois noisette, ganache fondante, noisettes grillées

MOGADOR

biscuit chocolat, mousse chocolat, pulpe de framboise

SUCCÈS

Meringue aux amandes, crème fondante au 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)

AGRUMES

brownie blanc aux éclats d'amandes, biscuit joconde, morceaux de fruits, mousse mandarine et mousse yuzu

BOLÉRO

dacquois aux noix, bavaroise caramel, crème chiboust vanille, noix caramélisées

TORCHE AUX MARRONS

meringue, crème de marrons maison, chantilly

Gâteaux de voyage

NELLY

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

PANETTONE

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

CAKE CITRON

Tartes à partager

TARTE CITRON CARAMÉLISÉE

TARTE CITRON MERINGUÉE

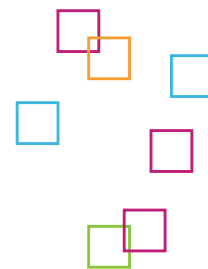
TARTE CITRON VERT

TARTE CLAFOUTIS CERISES

TARTE FRAMBOISES

TARTE NOIX CARAMEL

TARTE TUTTI FRUTTI



Vous pouvez visualiser tous les gâteaux disponibles
et commander en ligne sur notre boutique en ligne
www.boutique.baudbesancon.com

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

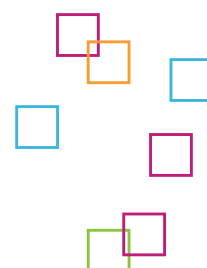
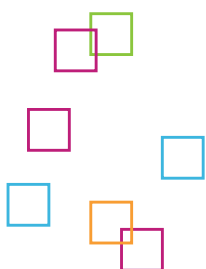
CENTRE VILLE
4 GRANDE RUE
25000 BESANÇON
03 81 81 20 12



PARC LAFAYETTE
13 RUE ALFRED DE VIGNY
25000 BESANÇON
03 81 52 56 56

www.baudbesancon.com

ste-baud@baudbesancon.com



PHOTOGRAPHIES NON CONTRACTUELLES