

ENTREMETS ET TARTES

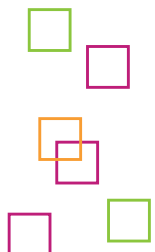
www.baudbesancon.com
ste-baud@baudbesancon.com



Symphonie de saveurs et de couleurs



Relais Desserts



Intemporels

BABA CRÈME / FRUITS (4-6-8 pers.)

Pâte à savarin imbibé au sirop de rhum avec crème chantilly ou crème maison et fruits

FORÊT NOIRE (4-6-8 pers. et +)

Biscuit chocolat, bavaroise vanille, chantilly chocolat, griottines

MILLEFEUILLE (4-6-8 pers. et +)

Pâte feuilletée, crème pâtissière à la vanille

MOGADOR (4-6-8 pers. et +)

Biscuit chocolat, mousse chocolat et pulpe de framboise

MOKA (4-6-8 pers. et +)

Biscuit imbibé au café torréfié maison, crème mousseline café

OPÉRA (4-6-8 pers. et +)

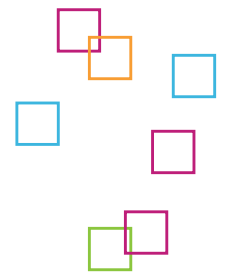
Biscuit aux amandes, crème fondante café torréfié maison, ganache

PARIS BREST (4-6-8 pers.)

Pâte à choux, crème mousseline noisette

SAINT HONORÉ (4-6-8 pers.)

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



Chocolatés / Pralinés

CASTEL (4-6-8 pers. et +)

Meringue aux amandes, crème au praliné, ganache

FROU FROU (4-6-8 pers. et +)

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

MIGNON NOISETTE (4-6-8 pers. et +)

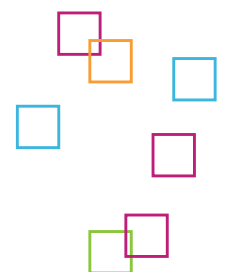
Biscuit dacquois noisette, ganache fondante, noisettes grillées

SUCCÈS PRALINÉ (4-6-8 pers. et +)

Meringue aux amandes, crème fondante au praliné

SUPRÊME (4-6-8 pers.)

Meringue nature, crème fondante praliné



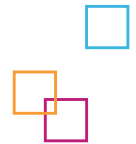
Fruités

FRESH CANCAN (4-6-8 pers. et +)

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

MACARON FRAMBOISES-ANIS (4-6-8 pers.)

Macaron, bavaroise à la vanille légèrement anisée, framboises fraîches



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

AGRUMES (4-6-8 pers. et +)

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

CERISIER (4-6-8 pers. et +)

Crème pâtissière à la vanille parfumée au kirsch, griottines, pâtes d'amandes, biscuit

ECARLATE (4-6-8 pers. et +)

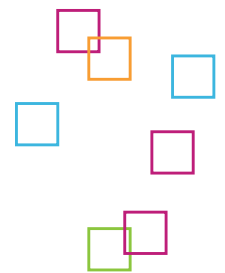
Biscuit brownie blanc aux myrtilles, confit de framboises et groseilles, bavaroise vanille, biscuit joconde, mousse framboise

ECUREUIL (4-6-8 pers. et +)

Crème mousseline noisette, biscuit dacquois noisette, pâte d'amandes

TORCHE AUX MARRONS (4-6-8 pers.)

Meringue, crème de marrons maison, chantilly



Gâteaux de voyage

CAKE CITRON (2 tailles : petit et grand)

Biscuit parfumé aux zestes de citron

NELLY (4-5-6-7-8-10 pers.)

Pain de gênes aux amandes parfumé à la fleur d'oranger

PANETTONE

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

Tartes à partager (4-5-6-8-10 pers.)

TARTE CITRON CARAMÉLISÉE

TARTE CITRON MERINGUÉE

TARTE CITRON VERT

TARTE CLAFOUTIS CERISES

TARTE FRAMBOISE

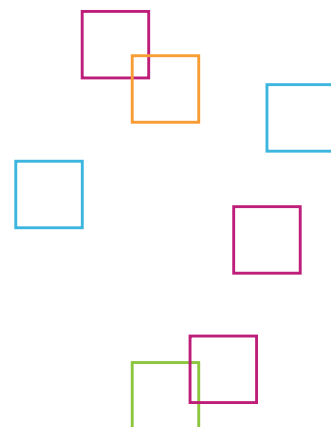
TARTE GROSEILLE

TARTE POIRE FLAN

TARTE POMME FEUILLETÉE

TARTE POMME FLAN

TARTE TUTTI FRUTTI



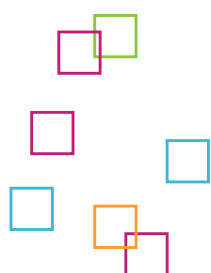
Toutes nos suggestions ne sont pas forcément disponibles tous les jours. Vous pouvez visualiser tous les gâteaux disponibles et commander en ligne sur notre boutique en ligne www.boutique.baudbesancon.com

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

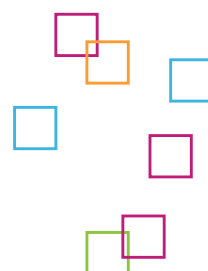
CENTRE VILLE
4 GRANDE RUE
25000 BESANÇON
03.81.81.20.12



PARC LAFAYETTE
13 RUE ALFRED DE VIGNY
25000 BESANÇON
03.81.52.56.56



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



Version 2021

PHOTOGRAPHIES NON CONTRACTUELLES