



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59
06 83 89 57 08

DESSERTS MAISON

Tarte de 8 portions

- 2,50€ par personne soit 20 € la tarte

Gâteau à partir de 10 portions

- 3€ la portion

Mignardise sucrée

- 1,70€ l'unité

Buffet des Mille et une douceurs

- 7€ par personne

*Jusqu'à 50 personnes : 10 desserts au choix
De 50 à 100 personnes : 15 desserts au choix
De 100 à 150 personnes : 20 desserts au choix
Plus de 150 personnes : 30 desserts au choix*

Gâteaux

Tiramisu aux Fruits Rouges
Tiramisu Spéculoos
Tiramisu Café
Framboisier
Tutti Frutti
Forêt noire
Poirier
Trianon

Brookies
Mille-feuilles
Duo de Chocolat
Bavarois à l'Abricot
Gâteau mousse praliné
Gâteau à la Vanille et aux Amandes
Carré gourmand au beurre de cacahuète
Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats

Fraisier, Tarte aux Fraises, Mille-feuilles Fraise Chocolat

Tartes

Tarte aux Framboises
Tarte Poire-Chocolat
Tarte Poire Amandine
Tarte aux Pommes
Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte à la Rhubarbe
Tarte aux Fruits rouges

Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots
Tarte Citron
Tarte Chocolat
Tarte à l'Orange
Tourte aux Pruneaux
Tarte médiévale aux Fruits Secs

Autres gourmandises

Truffes à la crème de Whisky

Fruits Frais de saison – Crumble avec sa crème fouettée et son caramel

Crème Brûlée
Flan d'Abricot
Crumble de Pomme
Gratin de Rhubarbe
Gratin Fraise Rhubarbe
Crumble de Pomme Fraise

Riz au lait
Flan Pâtissier
Far Breton
Pomme au four
Flan Pâtissier au chocolat
Quinoa au lait d'amande et à la vanille

Verrines

Verrine La 3 Chocolats
Verrine La Poire Chocolatée
Verrine La Mousse au Chocolat
Verrine La Panna cotta des Bois
Verrine Le Velouté blanc au Kiwi
Verrine Le Riz au lait aux Raisins
Verrine La Majestueuse à la Fraise
Verrines Le Trio d'Agrumes en gelée

Verrine La Divine d'Ananas
Verrine Le Parfait de Citron
Verrine Le Délice de Framboise
Verrine Le Suprême de Caramel
Verrine La Saveur ensoleillée au Litchi
Verrine La Pomme à la crème de Cidre
Verrine L'Harmonie d'Abricot au Spéculoos
Verrine Panna cotta au chocolat en 2 textures

Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Brochette de fruits

Les parfums seront à définir selon la saison

Mignardises sucrées

TARTELETTES

Tartelette chocolat
Tartelette aux noix de pécan
Tartelette au citron

FINANCIERS

Financier aux amandes
Financier aux noix
Financier à la framboise

CRUMBLE

Crumble Poire Noisette
Crumble Pomme Framboise
Crumble Abricot

FLANS

Flognarde aux Poires
Flan à la noix de Coco
Clafouti à la Cerise

CANNELES

Cannelé véritable de Bordeaux
Cannelé au miel
Cannelé au chocolat

CAKES

Cake aux raisins secs
Cake en barre chocolatée
Cake à l'abricot moelleux

GAUFRES

Gaufre Piña Colada
Gaufre au Nutella
Gaufre citron meringué

COOKIES

Cookies Multi-Grain (Flocon d'avoine, Graine de courge, lin...)
Cookies Chocolat au Lait Noix de Pécan
Cookies Raisin sec Flocon d'avoine

MUFFINS

Muffin Bouchon au rhum façon baba
Muffin Fondant chocolat
Muffin à la noisette

CHARLOTTES

Charlotte Brownies
Charlotte façon madeleine
Charlotte façon madeleine au chocolat blanc

TULIPES

Tulipe cévenole
Tulipe au spéculoos
Tulipe à la mousse au chocolat

CHAUSSENS

Chausson aux pommes
Chausson aux pruneaux
Chausson à la fraise et à la rhubarbe

BATONNETS SUCRES

Assortiment Sticks Croustillants

Citron
Cannelle
Gingembre

Amande
Pistache
Noix de Pécan

Assortiment Chocolats Crunchy

Chocolat noir Noix
Chocolat au lait Riz soufflé
Chocolat blanc Cramberries

Chocolat noir Corn Flakes
Chocolat au lait Noisette
Chocolat blanc Graine de Sésame

Assortiment Croustis-Moelleux

Baguette Biscottis Vanille
Baguette Amande Caramel
Baguette Pain d'Epices

Baguette Coco
Baguette Spéculoos
Baguette Chocolat