



PÂTISSERIE SUR COMMANDE

Apéritifs et desserts de fêtes de 4 à 400 personnes

7 route de Trizay Les Cadorettes

Sortie de Pont l'Abbé d'Arnoult direction Trizay

Tél : 05.46.97.16.14

- ☐ Visitez notre site internet : www.lacabanesdelices.com
- ☐ A partir de 4 parts pour toutes les pâtisseries proposées.
- ☐ Tout est fabriqué maison (crème, biscuit, choux, décor...)
- ☐ Livraison réfrigérée possible (tarif suivant quantité et distance)
- ☐ Petits fours sucrés et salés apéritifs, pains surprise...
- ☐ Plus de 50 entremets et tartes différentes...
- ☐ Jolie présentation de verrines sucrées...
- ☐ Plus de 100 pièces en choux et nougatine différentes...
- ☐ Pas de pâtisseries fabriquées à l'avance pour une fraîcheur maximale...
- ☐ Choix des pâtisseries sur photos...
- ☐ Devis gratuit sur rendez-vous, accueil chaleureux...
- ☐ Place de parking à disposition...
- ☐ Décors et inscriptions personnalisés sans limites...
- ☐ Omelette norvégienne, vacherin glacé et profiteroles en permanence, ainsi qu'une grande variété de petits fours secs...

...dans un espace accueil client plutôt sympa.

Comment venir ? A partir du centre de Pont l'Abbé d'Arnoult, au porche, prendre la direction de Trizay pendant 200 mètres.

Les Fruités.

Pomme normande

Biscuit vanille, Bavaroise calvados, pommes caramélisées et flambées au calvados.

Framboisier **

Génoise nature chocolaté, crème légère à l'eau de vie de framboise, Framboise.

Délice poire-caramel **

Génoise avec son sirop à la poire, bavaroise caramel. Morceaux de poires caramélisés.

Méli-mélo des îles ****

Biscuit aux amandes chocolaté, Bavaroise à la vanille et au rhum des Antilles. Fruits. (Banane, kiwi, ananas, et fraise suivant saison)

Fraîcheur des îles ***

Biscuit à la noix de coco. Mousse de fruit à la passion. Fruits (Banane, kiwi, ananas, et fraise suivant saison)

Le délice d'Anger ***

Biscuit à la noix de coco. Bavaroise à la vanille et au rhum des Antilles. Fruits. (Banane, kiwi, ananas, et fraise suivant saison)

Charlotte à la fraise

Biscuit cuillère, génoise vanillée et mousse de fruits à la fraise. Décor copeaux de chocolat.

Piña Colada**

Biscuit à la noix de coco et son sirop au rhum. Mousse de fruits à l'orange. Mousse de fruits à l'ananas. Morceaux d'ananas.

Fraisier ***

Génoise nature chocolaté, crème légère à l'eau de vie de fruits rouge. Fraise. (Suivant saison)

Saveurs aux fruits rouges ***

Génoise nature chocolaté, crème légère à l'eau de vie de fruits rouge. Fraise et framboise. (suivant saison)

Tutti-Frutti ***

Génoise nature finement chocolaté, crème légère à l'eau de vie de fruits rouge. Fruits (banane, kiwi, ananas, et fraise suivant saison)

L'alliance citron framboise

Génoise nature finement chocolaté mousse de fruit citron crème légère et ses petites framboises.

L'exotica

**

Biscuit coco mousse mangue et litchi avec fruits exotique (banane, ananas, mangue, litchi)

Le crousti-griottine

Nouveau

Mélange subtil du croustillant et d'une mousse de fruit à la griotte.

Les chocolatés.

- Forêt-noire** * Génoise chocolat, **Crème chantilly**, **Cerise amarena**, Copeaux de **chocolat**.
- Fraîcheur choc -menthe** Génoise chocolat, Mousse **chocolat**, Bavaoise **menthe**.
- Poire-chocolat** **** Génoise vanillée, ganache légère au **chocolat** avec morceaux de **poires** fraîches pochées, crème bavaoise à la poire.
- Duo chocolaté** ** Génoise avec son sirop au rhum, avec soit mousse chocolat noir et blanc, soit lait et blanc ou noir et lait, et ses pépites de chocolat.
- Chocolat- orange** ** Biscuit moelleux avec son sirop au **Grand-Marnier** Ganache légère au **chocolat**. Zeste d'orange confits. Mousse de fruits à **l'orange**
- L'Abri-Côtier** *** Génoise vanillée, Ganache légère au **chocolat** et ses morceaux d'**abricots** caramélisés. **Mousse de fruits à l'abricot**.
- Perle et Rubis** Génoise. Mousse **chocolat blanc**. Palet de fruits rouge **fraise et framboise gélatinés**.
- Le Délice de la Cabane** ** Biscuit moelleux à l'amande et noisette finement chocolaté. Crème **ganache chocolat** légère. **Raisins** macérés. Crème bavaoise à la vanille et au **cognac**.
- Chocolat-Pistache** Biscuit amande noisette finement chocolaté avec son sirop au rhum. Ganache légère au **chocolat** et pépites. Crème bavaoise à la **pistache**.
- Le Jubilé** ***** Biscuit vanillé et son sirop à la framboise, mousse **chocolat blanc et framboise entière**.
- Tiramisu** * Biscuit café et chocolat avec son sirop au **café et marsala**. Crème légère au **mascarpone**. Velours de cacao.
- 3 chocolats** **** Génoise avec son sirop au rhum. Mousse **chocolat noir** et ses pépites de chocolat noir, mousse chocolat au **lait**, et mousse chocolat **blanc**.

* Appréciations des clients.

Les croustillants

Ombre et lumière

Biscuit finement chocolaté, feillantine craquante.

Mousse chocolat noir et crème bavaroise à la vanille.

L'écrin Charentais

Ché pas s'qu'olé, mais olé ben bon !! ô ya d'au truc qui croquant, d'au chocolat et d'au caramel, avec un p'tit sirop au pineau !!!

Le choconut
Nouveau

Mariage parfait du croustillant, du chocolat et de nutella

Le Saint-Ghalais

Biscuit vanillé finement chocolaté, feillantine craquante.
Ganache au chocolat, crème bavaroise café.
Décor : 2 petits éventails de nougatine par personne

Pralin Craquant
**

Biscuit amande noisette. Crème mousseline au praliné, feillantine craquante.
Décor : 2 éventails de nougatine par personne.

Suprême chocolat praliné

Biscuit moelleux à l'amande et noisette chocolaté, Ganache au chocolat et feillantine craquante.
Crème bavaroise au praliné.
Décor : 2 éventails de nougatine par personne.

Quelques petits renseignements :

Les entremets pour 4 / 6 / 8 / 10 / 12 parts sont ronds.

Puis 16 et 20 parts en carré, et rectangle de 25 à 50 parts de 5 en 5.

Les tarifs vont de 2.10€ à 2.70€ la part ttc.

(réduction tarifaire pour gâteau carré et rectangle)

Mais aussi une grande variété de petits fours sucrés et de tarte aux fruits.

Pièces en choux et nougatine : De 1.03 € à 1.45 € le chou,
suivant les formes et les quantités.

Galettes charentaises décorées. Bûches et galette des rois suivant les saisons.

Locations de présentoirs pour les entremets. Commande très rapide.

Mais n'hésitez pas un instant si vous avez oublié de commander.

Nous sommes ouvert à la clientèle du mercredi au dimanche midi,
sauf exceptions et livraisons.

Vous voulez nous envoyer un mail personnel ou nous joindre une photo:
eric.daunas0584@orange.fr n° d'agrément : 17 389 1003

Publicité imprimée en 2011

Entreprise créée en 2003.