

Nouveautés

Automne-Hiver 2020/21



Glaces

et Desserts glacés



CASSATE GLACÉE À PARTAGER

Crème glacée Kirsh avec inclusions de fruits confits.
32 x 9 x 5,5 cm
90942 | 1,9 kg x 2



POTIRON D'HALLOWEEN

Crème glacée potiron avec des notes de cannelle, muscade, anis et gingembre.

90944 | 2,5 l x 1



LINGOT COCO

Barre glacée chocolatée à la noix de coco enrobée de chocolat au lait.
9 x 4 x 3 cm

90943 | 90 g x 34



Pâtisseries

festives



BÛCHETTE PRALINES ROSES

Biscuit joconde, mousse praline rose, compotée framboise, glaçage chocolat au lait.

11 x 5 x 6 cm

4579 | 75 g x 17



BÛCHETTE COCO EXOTIQUE

Biscuit joconde amande, mousse coco, compotée mangue passion, coque chocolat noir.

12 x 4 x 5 cm

4576 | 75 g x 18



Pâtisseries



TARTELETTE FAÇON MONT-BLANC

Pâte sablée pur beurre, chantilly, mousse aux marrons, cœur de compotée de cassis.

Ø 8 cm

4573 | 100 g x 12



TIRAMI-CHOU

Choux craquelin café, crème chocolat café, mousse mascarpone.

Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12



Pâtisseries



BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

Biscuit brownies chocolat, mousse chocolat noir, cœur au praliné pécan, enrobage chocolat au lait et noix de pécan.

Ø 5,7 - H 5,5 cm
95388 | 85 g x 24



COMME AU CINÉMA

Mousse de riz au lait, sablé petit beurre, praliné au pop-corn, enrobage chocolat au lait.

14 cm
95390 | 90 g x 12



MOKA

Biscuit café, croustillant grué de cacao et café, mousse façon café crème, glaçage chocolat au lait et amandes torréfiées, guimauve au café.

Ø 5,5 - H 4 cm
95391 | 95 g x 20



ENTREMET AUX TROIS GRAINES

Biscuit chocolat sans farine, croustillant aux graines de courges, tournesol et quinoa. Mousse chocolat noir, Granola maison.

9 x 4 x 3,5 cm
95387 | 70 g x 20



Pâtisseries snacking



SABLÉ CŒUR COULANT CARAMEL

Biscuit sablé au gruë de cacao, moelleux chocolat au lait-caramel. Pur beurre et œufs plein air.

Ø 7 cm

4574 | 80 g x 36



MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat réduite en sucre. Pur beurre.
3 façons de la servir : en mousse, en mi-cuit (8 min au four à 180°C) ou en moelleux (30 s au micro-ondes).
Cuisson dans le moule papier. Ø 9 cm

4575 | 80 g x 24



MŒLLEUX AUX NOIX

Gâteau fondant aux noix. Pur beurre.

95613 | 70 g x 40



TATIN FAÇON CRUMBLE

Pommes cuites en tatin, crumble amandes.
Pur beurre.

95614 | 80 g x 48



BABA CANNELÉ

Véritable cannelé bordelais imbibé comme un baba de sirop de rhum des Antilles françaises.

Ø 5 - H 4,5 cm

95615 | 110 g x 16



POIRE FEUILLETÉE

Pâte feuilletée caramélisée, compote de pommes, poire Williams entière rôtie au sucre cassonade.

Ø 9 cm

4578 | 110 g x 12



Réception salée



PLATEAU DU TERROIR

Saucisse de Montbéliard IGP, confit d'échalote et petit pois ; Andouille au lard, crème moutarde et pomme ; Chaource AOP, croustillant sésame, biscuit noisette amande ; Cône lonzo, crème au poivre ; Brochette chèvre St Maure, cranberry et galette de sarrasin. Plateau en bambou.

160247 | 11 g x 40



6 h - 4°C

24 h - 4°C



MINI BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES

Mini quiches précuites dans une pâte tomatée pur beurre : épinard ricotta romarin, chou-fleur bleu, duo de poivrons, champignon cèpe, échalote et confit de légumes. Plateau spécial cuisson. Ø 3 x H 4 cm

160242 | 20 g x 125



15 min - 160°C

12 h - 4°C

MINI FEUILLETINO

Mini feuilleté : base pâte à pizza levée garnie au pesto rouge (tomate séchée et poivron) et Pecorino romano AOP 2,4%.

Ø 4 cm

160243 | 14 g x 90



10 min - 160°C

12 h - 4°C



PAIN NOIR, RILLETTE DE POULET À LA MOUTARDE

Mini sandwich : pain noir, rilette moutarde poulet, tapenade de poivrons, pain blanc, paprika.

5 x 1,8 cm
160245 | 12,5 g x 72



4 h - 4°C

24 h - 4°C



SABLÉ EMMENTAL, MOUSSE RICOTTA ET GELÉE DE POIVRON

Sablés emmental, mousse ricotta, gelée poivrons-framboises, mélange poivrons-framboises mariné. Ø 3,5 cm

160246 | 15 g x 54



4 h - 4°C

24 h - 4°C



FALAFEL

Boulette croustillante de pois chiche et légumes, coriandre, menthe, persil.

2 cm

160248
10 - 12 g x env. 208



8 min - 210°C

48 h - 4°C

Réception sucrée



PETITS FOURS MONTMARTRE

6 crumbles citron ; 6 moelleux à la noisette ; 6 financiers au citron vert ; 6 financiers au caramel ; 6 choux à la vanille ; 6 crèmes d'amande, poire ; 6 financiers au cacao, mousse chocolat, crumble ; 6 biscuits mousse vanille.

160244 | 13 g x 48



PLATEAU TOUT CHOCOLAT DIAMANT BRUN

5 moelleux cacao finition grué de cacao 5 rectangles entremets façon Opéra ; 5 coques chocolat noir coco passion ; 5 tartelettes sablées chocolat au lait ; 5 coques chocolat noir caramel salé ; 5 rectangles entremets façon Concerto ; 5 éclairs chocolat.

35981 | 11 g x 70



ASSORTIMENT MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS

3 paquets de 35 pièces de fonds cacao ; 2 paquets de 35 pièces de fonds naturels aux pépites de chocolat ; 2 paquets de 35 pièces de fonds Cracker Grahams. Ø4,1 cm

160249 | 7 g x 245



Pain

pain pop art
© Pharmalib



PAIN POP ART CACAO

Petit pain saveur cacao.
5x5 cm

160251 | 30 g x 112



ASSORTIMENT PAIN POP ART

4 saveurs : piperade, 4 poivres, citron, noix.
5 x 5 cm. (4 sachets de 60 pièces)

160250 | 30 g x 240





LaCompagnieDesDesserts



CieDesDesserts



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

4, rue des romains - 11200 Lézignan-Corbières
T. +33 (0)4 68 27 62 88 - F. +33 (0)4 68 27 69 54
assistante@compagniedesdesserts.com
Commandez en ligne sur www.compagniedesdesserts.com

