

Tarifs

Plateaux Mignardises :

- Sucrées : Plateau de 20 : 22 € - Plateau de 40 : 34 € - Plateau de 60 : 54 €
- Confiseries : 6.40 € les 100 g

Bûches : Individuelle : 5 € - 4 pers. : 20 € - 6 pers. : 30 € - 8/10 pers. : 40 €

Plus d'informations : Pour chaque commande préciser les informations suivantes au moment de la réservation :

- Nom et prénom
- Coordonnées (adresse, téléphone)
- Détails de la commande

Tout nos desserts sont à retirer sur place.

Reservation avant 16h le :

- **Lundi 16 décembre pour le repas du 24 et 25 déc. 2024**
- **Lundi 23 décembre pour le repas du 31 déc. 2024**

Carte des Desserts

Fêtes de fin d'année 2024

O'Délices de Cindy

2 rue du Gazel 8100 Castres

WhatsApp : 07 84 63 56 41

Mail : contact.odelicesdecindy@gmail.com

Site : www.odelicesdecindy.com



Nos Bûches

Bûche entremet

Bûche Ferrero Rocher

(Biscuit dacquoise aux noisettes, Mousse Ferrero Rocher et pâte à cigarette).

Bûche Tiramisu

(Biscuit viennois au cacao, praliné café, chantilly mascarpone).

Bûche Exotique

(Dacquoise citron vert, Insert ananas mangue, Mousse mangue passion, Ganache fruits exotiques, chantilly passion mangue et morceau d'ananas caramélisé)

Bûche aux Fruits Rouges

(Biscuit cuillère, mousse aux fruits rouges, et coulis de framboises)

Bûche Caramel Poire et Noisette

(Biscuit noisette, mousse au chocolat noir, insert de compotée de poire et glaçage miroir caramel)

Bûche Chocolat Caramel Beurre Salé

(Génoise chocolat, mousse au caramel beurre salé, mousse au chocolat, glaçage chocolat caramel)

Douceur d'Hiver

(Biscuit madeleine à la vanille, ganache montée à la vanille, insert pomme caramel, croustillant chocolat blanc)

Bûche Façon Forêt Noire

(Biscuit roulé au chocolat, mousse au chocolat, compotée de cerise, crème chantilly vanille)

Bûche Poire Chocolat

(Biscuit aux noisettes, mousse au chocolat, compotée de poire, insert avec morceaux de poires caramélisées, glaçage miroir chocolat)

Bûche pâtissière

Bûche aux Trois Chocolats

(mousse chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc, biscuit chocolaté.)

Bûche glacée

Omelette Norvégienne

(Génoise, glace à la vanille, chocolat ou fraise, meringue flambée)

Parfait Glacé

(Dacquoise noisette, parfait exotique, coulis de fruits exotiques)

Vacherin

(Meringue, glace vanille, glace framboise, chantilly)

Bûche traditionnelle

Bûche au Chocolat

(Génoise au chocolat, crème au beurre au chocolat et glaçage chocolaté.)

Bûche aux fruits

Bûche Pavlova

(Meringue suisse, crème mousseline vanille, chantilly, fruits exotiques frais et coulis de fruits.)

Bûche Citron Meringué (Biscuit Joconde, insert citron, croustillant, crème citron, meringue.)

Plateaux Mignardises

Assortiment Sucré : Mini éclairs (café, chocolat), Mini bûches de Noël, Sablés de Noël, Mini tartelettes (citron meringué, chocolat caramel)

Confiseries : Truffes au chocolat, chocolat noel, rochers, Marrons glacés

Cupcakes de noel

Cake pop

Magnum cake