

Alliot

CHOCOLATIER  
PÂTISSIER

www.chocolats-alliot.fr  
MONTAUBAN • TEL 05 63 63 23 48

## Choisissez votre dessert de fin d'année

Alexandra : génoise, bavaroise à la vanille, biscuit roulé à la framboise.

Ardechoise : mousse aux marrons avec brisures, mini baba au rhum, mousse chocolat noir, biscuit joconde.

Black is white : damier de chocolat noir et blanc, biscuit joconde, génoise chocolat, copeaux de chocolat blanc.

Capucine : biscuit cacao, mousse chocolat noir caramel, nougatine aux amandes.

Délice mandarine : génoise, segments de mandarine, mousse à la mandarine aux pépites de chocolats.

Désir équatorial : génoise chocolat punché d'un sirop à la vanille, mousse chocolat au lait déglacé au caramel.

Douceur : biscuit joconde, crémeux caramel, poires confites, mousse chocolat noir mi-amer.

Forêt noire : génoise chocolat, mousse chocolat noir, cerises griottes tradition, chantilly et copeaux de chocolat noir.

La bûche du verger : pommes et poires caramélisées, noisettes torréfiées, sabayon chocolat noir, à la pâte de noisettes.

Lingot d'oc : génoise, mousseline parfumée à l'orange, pêches et poires, meringue flambée.

Mosaïque Pur Pérou : biscuit sachert chocolat, moussoux au gué de cacao, mousse crème anglaise Pur Pérou

Rêve d'ivoire : génoise chocolat, ananas marinés à la vanille de Madagascar, crémeux aux fruits exotiques, mousse chocolat blanc

Rio : biscuit aux noix punché d'un sirop café, bavaroise au café, mousse chocolat noir praliné.

Vallée du Tarn : biscuit cacao, mousse à la pêche blanche et morceaux de pêches, mousse chocolat noir.

*La grande pâtisserie demande du temps, préférez commander à l'avance.*

*Cela permet de mieux nous organiser pour vous proposer un dessert parfait*