



Carte des desserts 2026

À retrouver toute l'année :

Les layer cakes : (à partir de 10 parts)

Layer cake framboise et chocolat blanc :

Base : sponge cake à la vanille.

Fourrage : ganache montée chocolat blanc, confit de framboises.

Couverture : crème au beurre.

Layer cake choco-praliné :

Base : sponge cake au cacao.

Fourrage : ganache montée chocolat au lait, croustillant praliné-feuilletine.

Couverture : crème au beurre.

Layer cake choco-framboise :

Base : sponge cake au cacao.

Fourrage : ganache montée chocolat noir (ou chocolat au lait), confit de framboises.

Couverture : crème au beurre.

Layer cake chocolat-caramel-cacahuètes :

Base : sponge cake à la vanille.

Fourrage : ganache montée chocolat noir (ou chocolat au lait), caramel beurre salé et cacahuètes torréfiées.

Couverture : crème au beurre.

Layer cake kinder :

Base : sponge cake à la vanille.

Fourrage : ganache montée Kinder, pâte à tartiner Nocciolata Blanc.

Couverture : crème au beurre.

Layer cake citron-myrtille :

Base : sponge cake citron.

Fourrage : chantilly mascarpone au citron, confit de myrtilles, amandes torréfiées.

Couverture : crème au beurre.

Layer cake exotique :

Base : sponge cake citron vert.

Fourrage : ganache montée chocolat blanc-passion, brunoise de mangue, coulis passion, zestes de citron vert.

Couverture : crème au beurre.

Vous souhaitez changer un parfum ou une garniture ? Définir une gamme de couleurs, écrire un message ou demander un décor personnalisé ? C'est possible. J'établirai un devis sur mesure en fonction de votre demande.

Les number/letter cakes : (le nombre de parts dépend du chiffre/de la lettre)

Base au choix : biscuit vanille / cacao / citron / fève tonka ou dacquoise amande.

Parfums des ganaches montées et/ou crémeux : chocolat blanc-vanille, chocolat noir, chocolat au lait, caramel, praliné, fruits rouges, citron, fruits exotiques.

Décors au choix : fruits frais de saison, macarons, meringuettes, sprinkles, confiseries, plaque en biscuit avec message personnalisé, impressions alimentaires sur feuille de sucre.

Les cupcakes décorés : (à partir de 6 pièces)

Base au choix : vanille, cacao.

Insert : sans insert, confit de framboise, ganache chocolat noir, ganache chocolat au lait, pâte à tartiner spéculos, caramel beurre salé.

Pochage crème au beurre ou chantilly mascarpone : décorations simples (rosettes, pochages à la douille russe) ou décorations complexes (pochages fleuris réalistes).

Décors au choix : meringuettes, sprinkles, confiseries, impressions alimentaires sur feuille de sucre.

Les biscuits personnalisés : (à partir de 10 pièces)

Base au choix : biscuit vanille, cacao, citron ou fève tonka.

Couverture : nature ou glaçage royal vanille.

Décors au choix : message tamponné, message manuscrit, dessins aquarellés, motifs travaillés en glace royale.

Le tarif dépendant de la complexité des décors et motifs, chaque demande donne lieu à un devis sur mesure.

Les petits fours secs : (à partir de 10 pièces)

Financiers XL :

Au choix : nature, citron, coco ou fève tonka-chocolat

Madeleines XL :

Au choix : nature, citron ou fève tonka

Petites Madeleines :

Au choix : nature, citron ou fève tonka

Cookies généreux :

Au choix : chocolat noir-chocolat au lait ou épices chaï.

Sprits XL :

Au choix : nature, citron-framboise, chocolat-enrobage chocolat ou fève tonka-enrobage chocolat.

Les cheesecakes sans cuisson : (à partir de 6 parts)**Cheesecake Vanille :**

Base biscuit nature, mousse au cream cheese et vanille, décor chantilly vanille.

Cheesecake Spéculoos :

Base biscuit spéculoos, mousse au cream cheese et spéculoos, décors pâte à tartiner, chantilly et biscuits spéculoos.

Cheesecake Chocolat :

Base biscuit cacao, mousse au cream cheese et chocolat noir, décors ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat noir, biscuits cacao.

Cheesecake Fruits rouges :

Base biscuit nature, mousse au cream cheese et fruits rouges, décors coulis de fruits rouges, chantilly et fruits rouges frais (en saison).

Les pâtisseries traditionnelles : (à partir de 6 parts)**Royal Chocolat-praliné :**

Dacquoise noisette, croustillant praliné feuilletine, mousse chocolat au lait, insert crémeux chocolat noir, glaçage miroir chocolat noir.

Tarte au citron meringuée :

Pâte sucrée, crémeux au citron, meringue italienne.

Paris-Brest praliné noisette :

Pâte à choux, croustillant praliné feuilletine, crème mousseline au praliné noisette.

À votre demande, il est possible de personnaliser vos cheesecakes et pâtisseries traditionnelles en ajoutant un message, un élément décoratif ou un cake topper.

Pâtisseries traditionnelles à retrouver en saison :

Fraisier :

Génoise, crème diplomate à la vanille, fraises fraîches.

Charlotte aux fraises ou framboises :

Biscuit cuillère, mousse à la vanille, fraises ou framboises fraîches.

Charlotte aux poires, vanille et fève tonka :

Biscuit cuillère à la tonka, mousse à la vanille, poires pochées dans un sirop vanillé.

Plateaux de mignardises :

Tartelettes, entremets, macarons, choux, financiers,... un éventail de petites pâtisseries, alliant finesse et gourmandise, pour accompagner vos événements.

Minimum de commande : un plateau de 35 pièces - 5 sortes différentes.

Détails et tarifs sur devis.

Pour toute demande d'informations ou de devis, vous pouvez me contacter par mail : la.derniere.part@gmail.com.

N'hésitez-pas à apporter toutes les précisions utiles : date et nature de l'évènement, personnalisation souhaitée, allergies éventuelles...