

# Les Desserts

<b>Plateau de fromages</b> - Claude Luisier Affinage - (min. 10 sortes)	frs. 4.-
<b>Les Tartes :</b>	
Pommes, poires, pêches, prunes, abricots, noisettes, citron, chocolat, kiwi, ananas, banane-coco, framboises, mûres, myrtilles	frs. 3.50
<b>Les Pâtisseries :</b>	
Forêt-noire	frs. 4.50
Mousse de séré à la poire	frs. 4.50
Figaro au rhum	frs. 4.50
Profiteroles au chocolat	frs. 5.-
Profiteroles au café	frs. 5.-
Vacherin glacé aux fruits du Valais (framboises-noisettes-abricots)	frs. 5.-
Pièce montée pour mariage	frs. 6.-
Buffet de pâtisseries	frs. 6.-
Parfait glacé à l'abricotine	frs. 4.50
Glaces (vanille, café, chocolat, noix, noisettes, chocolat blanc, caramel, cannelle, caramel au beurre salé)	frs. 3.50
Sorbets (framboises, abricots, poires, citron, orange, mangue, cassis)	frs. 3.50
Salade de fruits frais	frs. 4.50
Tiramisu (avec blancs et jaunes d'oeufs pasteurisés)	frs. 5.50
Délice glacé aux deux chocolats	frs. 5.50
Glace orange-caramel, coulis caramel	frs. 5.50
Crème brûlée à la lavande	frs. 5.-
Panna cota aux framboises	frs. 5.-
Omelette norvégienne	frs. 6.50
Pomme canada tiède à la saveur de pain d'épices, glace noix	frs. 5.-
Biscuit glacé brésilien	frs. 5.50
Fontaine à chocolat accompagnée de fruits frais (min. 40 pers.)	frs. 6.-
<b>NOUVEAU : Composez votre Assiette Gourmande</b> en choisissant 4 desserts dans la liste ci-dessous :	frs. 7.-
Panna cota au café	Tiramisu en verrine
Crème brûlée à la lavande	Profiterolle au chocolat ou au café
Mousse séré poire	Mousse chocolat, framboise ou abricot
Tartelettes : citron, chocolat, framboises ou myrtilles	