

PÂTISSERIE PREMIER CHOIX

Paris Brest

Pâte à choux en forme de couronne, garnie de crème pâtissière pralinée et de crème 35% pralinée. (2.75\$/ pers.)

Nénuphar

Génoise chocolat, imbibée de sirop au Rhum. Crème au beurre, chocolat, garnie de gros copeaux de chocolat.

8p (6-8 pers) 30\$ 9p (12-15 pers) 35\$ 12p (20-25 pers) 45\$ 14p (25-30 pers) 50\$

Gâteau au Fromage

Fromage à la crème, beurre, sucre, œuf, crème sûre, garnie de fraises fraîches.

7p (6-8 pers) 30\$ 9p (12-15 pers) 35\$ 12p (20-25 pers) 45\$

Tiramitsu

Fromage Mascarpone, œuf, sucre, biscuit doigt de dame, sirop café, Tia Maria

8p (6 à 8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 35\$ 12p (20-25 pers) 45\$

Opéra

Biscuit aux amandes, imbibé d'un sirop au café, garnie d'une couche de crème au beurre café et d'une couche de ganache chocolat, glacée de chocolat.

7X 5p (6-8 pers) 23\$ 12p (12-15 pers) 35\$ 10X 14p (30-35 pers) 45\$



AU FIN PALAIS

Grand Marnier

Génoise vanille imbibée de sirop au Grand Marnier, crème mousseline et écorces d'orange macéré dans le Grand Marnier.

8p (6-8 pers) 20\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20 à 25 pers) 40\$

Poire William

Génoise chocolat imbibée d'un sirop Poire William, crème 35% au chocolat, fini avec des morceaux de poires au chocolat, copeaux de chocolat noir.

7p (8-10 pers) 23\$ 9p (12-15 pers) 29\$ 10p (15-20 pers) 32\$
12p (20-25 pers) 46\$ 14p (30-35 pers) 57\$

Délice aux Fraises

Fond de feuilletage, crème pâtissière, garnie de fraises fraîche, imbibé de Kirsch, garnie de crème 35%, décoré de fraises.

7X 5p (6-8 pers) 20\$ 7p (8-10 pers) 24\$ 7X 10p (12-15 pers) 28\$ 10X 14p (25-30pers) 57\$

Fraisier

Génoise vanille, imbibée de sirop au Kirsch, mousseline vanille, garnie de fraises, recouverte de génoise et fini pâte d'amande.

7p (8-10 pers) 28\$ 9p (12-15 pers) 32\$ 10p (15-20 pers) 36\$
12p (20-25 pers) 52\$ 16p (30-35 pers) 61\$

Cointreau

Génoise chocolat, imbibée de sirop au Cointreau, crème au beurre chocolat, fini poudre au cacao.

8p (6-8 pers) 23\$ 9p (12-15 pers) 32\$ 12p (20-25 pers) 41\$



AU FIN PALAIS

Ambassadeur

Génoise vanille, mousseline vanille, fruits confits mélangés, recouverte d'une pâte d'amande.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 36\$ 12p (20-25 pers) 46\$

Amaretto

Génoise chocolat, imbibée d'Amaretto, garnie de crème au beurre au chocolat, fini en pâte d'amande blanche.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 32\$ 12p (20-25 pers) 42\$

Marron

Génoise chocolat, imbibée de sirop au rhum, garnie de crème marron vanillé et mélangé de crème au beurre vanille, le tout recouvert de chocolat.

8p (6-8 pers) 23\$ 9p (12-15 pers) 34\$ 12p (20-25 pers) 48\$

Les Mousses

Fraises

Biscuit génoise imbibé d'un sirop léger, garni de crème fouettée et de pulpes de fruits aux fraises, fini miroir en gelée de fraises.

8p (6-8 pers) 21\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 37\$

Noisettes

Biscuit aux amandes, crème fouettée, crème pralinée aux noisettes, recouvert de biscuits amandes, rayé de chocolat, fini miroir.

8p (6-8 pers) 21\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 38\$



AU FIN PALAIS

Chocolat

Génoise chocolat, imbibée de sirop nature, crème fouettée, chocolat ganache, fini panaché chocolat.

8p (6-8 pers) 21\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 38\$

Fruits de la Passion

Purée de fruits de la passion, crème 35%, génoise imbibée de Kirsch.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 38\$

Cassis

Purée de cassis, garnie de crème 35%, génoise imbibée de Kirsch.

8p (6-8 pers) 23\$ 9p (12-15 pers) 31\$ 12p (20-25 pers) 38\$

Mangue

Purée de mangue, garnie de crème 35%, génoise imbibée de Kirsch.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 38\$

Duo et Trio

Duo : Mousse chocolat et vanille. Trio : Mousse chocolat, vanille et fraises.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 38\$



AU FIN PALAIS

Brésilien

Génoise vanille, imbibée de sirop au café, crème fouettée mélangée avec mousseline au café, fini miroir au café.

8p (6-8 pers) 21\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 37\$

Framboises

Génoise vanille, imbibée de sirop nature, garnie de crème fouettée et de pulpes de framboises, fini en gelée miroir.

8p (6-8 pers) 21\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 12p (20-25 pers) 37\$

Moïses

Génoise en forme de berceau, crème vanille, bleu, rose, vert, jaune, avec bébé, chaussons, inscription et dentelles.

9 X 12p (16-20 pers) 60\$ 10 X 14p (30 pers) 90\$

Gâteaux de noces

À partir de 3.50\$ à 5.00\$ par personne, selon le modèle. Colonnes simples et dentelles comprises. Colonnes fantaisies et ornements en sus.

Ganache

Génoise chocolat, sirop nature, crème ganache chocolat mi-amer et crème 35%, décoré chocolat et glacé.

8p (6-8 pers) 26\$ 9p (12-15 pers) 36\$ 12p (20-25 pers) 45\$

Gâteau à la crème au beurre



AU FIN PALAIS

Gâteau de fêtes ronds et carrés

Génoise vanille ou chocolat. Crème : vanille, chocolat ou café Moka.

Rond :

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 30\$ 10p (15-20 pers) 35\$ 12p (20-25 pers) 45\$
14p (25-30 pers) 52\$ 16p (35-40 pers) 75\$

Carré :

(20 pers) 45\$ (30-35 pers) 65\$ 14p X 14p (40-50 pers) 85\$

Moka

Génoise chocolat ou vanille, imbibée de sirop, crème chocolat ou café.

8p (6-8 pers) 20\$ 9p (12-15 pers) 33\$ 10p (15-20 pers) 36\$ 12p (20-25 pers) 45\$
25-30 pers. : 52\$ 14-20 pcs : 65\$

Gâteau praliné

Génoise vanille, imbibée de sirop, crème pralinée, masquée d'amandes.

8p (6-8 pers) 24\$ 9p (12-15 pers) 35\$ 10p (15-20 pers) 40\$ 12p (20-25 pers) 47\$
14p (25-30 pers) 55\$ 14-20 pcs 75\$

Forêt noire

Génoise chocolat imbibée de sirop Kirsché et garnie de crème fouettée et cerises; vermicelle chocolat autour, copeaux de chocolat sur le dessus avec cerises à queue au marasquin.

8p (6-8 pers) 26\$ 9p (12-15 pers) 35\$ 10p (15-20 pers) 45\$ 12p (20-25 pers) 50\$

Shortcake aux Fraises

Génoise vanille, imbibée de sirop Kirsché et garnie de crème fouettée avec fraises, décoré avec amandes et de fraises sur le dessus.

8p (6-8 pers) 27\$ 9p (12-15 pers) 37\$ 10p (15-20 pers) 45\$ 12p (20-25 pers) 53\$



AU FIN PALAIS

Charlotte russe

Génoise blanche, garnie de crème pâtissière et fruits variés, doigts de dame, décorée de crème fouettée.

8p (6-8 pers) 35\$ 9p (12-15 pers) 55\$ 10p (15-20 pers) 65\$

Saint-Honoré

Fond de pâte feuilletée garni de crème pâtissière et salade de fruits. Recouvert de crème fouettée autour de choux garnis, cerise marasquin à queue.

8p (6-8 pers) 30\$ 9p (12-15 pers) 36\$ 12p (20-25 pers) 52\$
14p (25-30 pers) 55\$ 16p (35 pers) 65\$

Boston

Génoise (vanille ou chocolat) garnie de crème à Boston (50% crème pâtissière et 50% crème 35%) recouvert de fondant marbré, blanc ou chocolat.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 27\$ 12p (20-25 pers) 38\$
14p (25-30 pers) 47\$ 16p (35 pers) 56\$

Mille Feuilles

Fond de pâte feuilletée garni de crème fouettée et de crème pâtissière : recouvert de fondant blanc marbré au chocolat, amande autour.

8p (6-8 pers) 24\$ 14 X 20p 70\$

Jardinières aux fruits

Fond de pâte feuilletée, garnie de crème pâtissière, recouverte de fruits assortis, finie nappage abricot.

8p (6-8 pers) 22\$ 9p (12-15 pers) 25\$ 12p (16-18 pers) 32\$ 20 X 5p 25\$



AU FIN PALAIS

Tarte aux pommes françaises, tarte aux amandes

Fond de pâte sucrée, garni de crème pâtissière, recouvert de pommes fraîches ou d'abricots, fini de nappage abricot. Pommes, poires, abricots, bleuets, cerises, ananas.

8p (6-8 pers) 18\$ 9p (12-15 pers) 25\$ 20 X 5p 26\$

Bec Alaska

Génoise, crème glacée au choix, garni de meringue; flambée. (22 pers) 52\$

