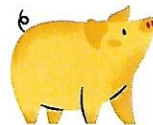


# LE COCHON D'OR - MAISON LOISY

*Nos desserts  
faits maison*



• individuel	2,90 €	• 8/9 personnes	26,10 €
• 4/5 personnes	14,50 €	• 10 personnes	29,00 €
• 6/7 personnes	20,30 €	• 12 personnes	34,80 €

**Entremets rectangulaires à partir de 13 personnes : 2,90 € la part**

## Nos entremets au chocolat

- **Rêverie** : biscuit, éclats de noisettes, mousse au chocolat noir et chocolat au lait
- **Forêt noire** : génoise chocolat, chantilly, chocolat et griottines
- **Duo craquant** : mousse chocolat noir et chocolat blanc, praliné craquant
- **Feuillantine** : praliné craquant et chocolat
- **Byzantin** : biscuit meringué, mousse chocolat, amandes
- **Swing** : biscuit joconde, mousse au chocolat, caramel, éclat de cacahuète,
- **Le Caroline** : petits choux, crème pralinée, fondant chocolat
- **Nuage lacté** : biscuit, mousse aux 2 chocolats, riz soufflé
- **Fondant chocolat noir** et griottines sur une pâte sablée
- **Autrichienne** : biscuit chocolat, coulis de fruits rouges, crème chiboust
- **Archi chocolat** : génoise au chocolat, chocolat noir



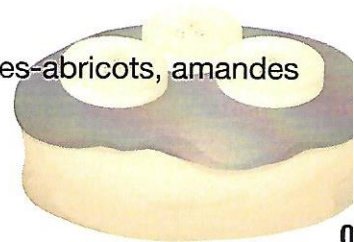
## Nos entremets fruités

- **Mélodie** : crémeux à l'abricot, pommes caramélisées, biscuit éclats de nougatine
- **Fraîcheur d'automne** : mousse légère caramel, poires fondantes, biscuit amande, praliné craquant
- **Fruits des bois** : biscuit Joconde, crème mousseline, fruits rouges
- **Framboisier ou Fraisier** : génoise, crème mousseline, framboises ou fraises (*en saison selon arrivage*)
- **Délice printanier** : biscuit meringué, framboise, crème mousseline
- **Flagrant délice** : biscuit, mousse mûres, compotée de pommes, croustillant aux amandes
- **Tentation** : biscuit, mousse pralinée, riz soufflé, crème brûlée
- **Emotion** : biscuit meringué, crémeux caramel, mousseline légère aux pêches de vigne
- **Ambiance** : crème vanillée, craquant noisettes, coulis de fruits rouges
- **Valse** : Biscuit joconde, mousse mûres, vanille et spéculos
- **Polka** : Biscuit joconde, mousse citron vert, crémeux mangue



- Tarte tatin aux pommes caramélisées
- Crumble aux fruits rouges
- Flan nature
- Mousse au chocolat
- Millefeuille : nature, fraises ou framboises
- Crème caramel
- Tarte au citron

- Cake : pépites de chocolat, citron, ou myrtilles
- Tiramisu : café, fruits rouges ou chocolat
- Tarte sablée et crème patissière  
> Fraises ou framboises
- Œuf à la neige
- Tarte rustique : pommes-abricots, amandes



Magasin ouvert de 7h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h15  
Fermé le dimanche après midi et le lundi

12, rue de Bretonnie - 03100 Montluçon

**Tél. : 04 70 05 06 17**