

# Nos bouchées plaisir



## Mignardises :

Plateau de de 12 : **10.80 €**

Plateau de de 20 : **18.00 €**

Plateau de de 30 : **27.00 €**

## Macaron : 1.00 € pièce

## Plateau de verrines :

Plateau de de 6 : **12.00 €**

Plateau de de 15 : **27.00 €**

## Les choux fondants :

Chocolat / vanille / caramel / passion / pistache / framboise

Plateau de de 14 : **17.50 €**

Plateau de de 21 : **26.25 €**

## Mini brochette commande par multiple de 5

Fruits frais de saison : **0.90 €** pièce

Fruits rouges *en saison* : **1.20 €** pièce

## Maison RAMEL c'est aussi

### Espace Gourmand

2 rue Pierre vernier

ZC les Epenottes - **DOLE**

**03.84.72.62.79**

09h00 à 17h00 NON STOP

Du Lundi au Samedi

### Marché Gourmand

Marché couvert 21 000 **DIJON**

**03.80.50.14.89**

De 07h00 à 13h00

Mardis, Vendredis et Samedis

[www.maisonramel.com](http://www.maisonramel.com)

## Nos Tarifs à partir de

	Entremets	Rosace Agrumes	Rosace F. Rouges	Tartes	Tartes Feuilletés
Individuel	3.00 €	3.50 €	3.80 €	3.00 €	/
4/5 pers	16.00 €	16.00 €	19.00 €	16.00 €	/
6/7 pers.	19.00 €	19.00 €	22.00 €	25.50 €	10 à 15 €
8/9 pers.	22.00 €	22.00 €	27.00 €	22.00 €	/
10 pers.	27.00 €	/	/	/	/
15/20 / 25 / 30 / 35 /40 pers.	la part : 3.60€	/	/	/	/

Complété tout le long de l'année  
par des spécialités  
au rythme des saisons

## Carte des Desserts Gâteaux / Tartes / Mignardises Collection 2022

# Maison RAMEL

## Boutique Gourmande DOLE

Centre Ville de DOLE - 12 Rue de Besançon

**03.84.72.00.32**

Du mardi au samedi 08h00 à 18h00 NON STOP

Le Dimanche de 08h00 à 12h00

# Au Chocolat

## Feuillantine

Praliné croustillant et chocolat.

*A sortir 15 min avant de la déguster elle ne sera que meilleure...*

## Noisetier

Biscuit dacquoise aux noisettes, mousse chocolat noir, coeur caramel noisette recouvert d'un glaçage chocolat gianduja.

## Rêverie

Biscuit Besnault, croustillant feuillantine, mousse chocolat au lait et chocolat noir, éclats de noisettes



## Pirouette cacahuète New

Biscuit dacquoise, mousse et caramel cacahuète, crémeux chocolat, croustillant feuillantine

## Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly, chocolat et griottines.

## Opéra

Délicate crème café et chocolat déposée sur un biscuit Joconde chocolat

## Bysantin

Biscuit Macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

# Les Tartes

## Rosace aux Agrumes

Biscuit macaronnade, crème légère à l'orange, segments d'orange et de pamplemousse frais



## Chouchou

Choux garnis d'une délicate crème vanille sur un nid sablé, sauce chocolat

## Rosace aux fruits rouges *(En saison)*

Biscuit macaronnade, crème légère à la vanille cocktail de fruits rouges frais.

## Impératrice

Pâte feuilletée, poires pochée à la vanille, crème chiboust

## Tartes Sablées

Citron meringuée / Fraises *en saison* / Framboises *en saison*  
Truffée chocolat

## Tartes Feuilletées

Pommes / cerises / myrtilles / abricots / pommes / ...

# Les Indémoudables

## Clafoutis de saison

Tiramisu / Paris Brest

Crumble Clafoutis de saison

Saint Honoré / Millefeuille

# Aux Fruits

## Paname New

Bavaroise vanille, mousse et insert framboise, cranberry, hibiscus sur son biscuit pain de gène

## Balboa New

Biscuit coco, bavaroise et brunoise mangue, crémeux passion, croquant rocher chocolat blanc

## Florida New

Mousse citron, génoise à l'orange, marmelade agrumes, disposé sur son croustillant spéculoos.



## Insolent caramel

Biscuit besnault, moussa chocolat blanc, framboises entières incrustées, crémeux carambar caramel, perles craquantes au chocolat

## Autrichienne *taille unique : 6 pers*

Biscuit chocolat, purée de fruits rouges et crème chiboust

## Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

## Fraisier *(En saison)*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises.

## Cheesecake

Citron *Ou* Framboise *Ou* Fruits rouges