

Nos bouchées plaisir



Mignardises :

Plateau de de 12 : **12.00 €**

Plateau de de 20 : **20.00 €**

Plateau de de 30 : **30.00 €**

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 : **18.20 €**

Plateau de de 21 : **27.30 €**

Mini brochette commande par multiple de 5

Fruits frais de saison : **1.00 €** pièce

Fruits rouges *en saison* : **1.30 €** pièce

Maison RAMEL c'est aussi

Espace Gourmand

2 rue Pierre vernier

ZC les Epenottes - **DOLE**

03.84.72.62.79

09h00 à 18h00 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

Nos Tarifs		Tartes Feuilletés		Tartes A partir de		Rosace F. Rouges		Rosace Agrumes		Entremets	
4/5 pers			/	17.00 €		17.00 €		17.00 €		17.00 €	
6/7 pers.			11 à 16 €	20.00 €		20.00 €		20.00 €		20.00 €	
8/9 pers.				23.50 €		23.50 €		23.50 €		23.50 €	
10 pers.				/		/		/		28.50 €	
15/20 / 25 / 30 / 35 / 40 pers.				/		/		/		la part : 3.80€	

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

Carte des Desserts

Gâteaux / Tartes / Mignardises
Collection 2023

Maison RAMEL

Boutique Gourmande DOLE

Centre Ville de DOLE - 12 Rue de Besançon

03.84.72.00.32

Nos Entremets

Aux fruits

Suprêm'

Cœur orange sanguine sublimé par une bavaroise miel, croustillant riz soufflé miel sésame

Manguier

Croustillant amande et pignon de pin, compostée de mangue, bavaroise mangue avec morceaux

Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

Fraisier *En saison*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises.

Cheesecake

Citron *Ou* Framboise *Ou* Fruits rouges

Les Duos Fruits & Chocolat

Passion Coco Chocolato

Croustillant feuillantine coco chocolat noir, ganache chocolat noir, crème au beurre passion et biscuit joconde coco, le tout monté « comme un Opéra »

Rouge Baiser

Biscuit macaronnade, crémeux chocolat, mousse chocolat, insert fruits rouges et framboises

Insolent caramel

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

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.

Bysantin

Biscuit macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

Caprice Praliné

Croustillant feuillantine, crémeux chocolat, dacquoise noisette, mousse pralinée.

Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly, chocolat et griottines.

Opéra

Délicate crème café et chocolat déposée sur un biscuit Joconde chocolat

Indémoudables

Saint Honoré

Millefeuille

Clafoutis de saison

Tiramisu / Paris Brest / Crumble

Nos Tartes

Rosace aux Agrumes

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

Rosace aux fruits rouges *En saison*

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

Tarte Chouchou

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

Tarte Impératrice

Pâte feuilletée, poires pochée à la vanille, crème chiboust

Nos Tartes Sablées

Citron meringuée

Fraises *en saison*

Framboises *en saison*

Truffée chocolat

Tartes Feuilletées

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