

Nos Entremets fruits

Idylle

Biscuit coco, coeur ananas, mousse citron yuzu-mangue, décoré d'un nuage flocon coco

Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

Fraisier *En saison*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises entières.

Copacabana

Biscuit cookie chocolat, praliné cacahuète, mousse banane, glaçage caramel

Calisson

Biscuit Joconde amande fleur d'oranger, mousse calisson et perles craquantes, marmelade orange, insert crémeux mandarine aux écorces d'orange confites, décoré de calissons

Cheesecake

Citron, Myrtilles, Framboises, Fruits rouges.

Cherry Lady

«Comme des cerises» des demi sphères de bavaroise et insert griotte prendront place sur une mousse et un financier pistache, le tout disposé sur un croustillant corn flakes

Nos Entremets 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.

Velours

Croustillant gianduja, crémeux gianduja, dacquoise noisette, choux praliné, chantilly praliné
48 heures de délais pour passer commande

Bysantin

Biscuit Macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

Fleur de coton

Feuillantine au grué de cacao, coeur crémeux chocolat lait, dacquoise cacao et noisette, bavaroise chocolat blanc aux copeaux de chocolat noir façon straciatella

Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly, chocolat et griottines.

Nos douceurs

Les Tartes

Rosace aux Agrumes

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

Rosace aux Fruits Rouges *En saison (Tarif: nous consulter)*

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

Chouchou

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

Truffée Chocolat

Pâte sablée, fondant chocolat truffé

Citron meringuée

Fond de tarte sablée, délicate crème citron et meringue italienne

Fraises ou Framboises

Fond de tarte sablée, crème aux amandes, fraises OU Framboises

Tartes feuilletées

Poires amandine, pommes, pêches, abricots, multi fruits, cerises, myrtilles

Les Incontournables

Millefeuille

Tiramisu

Crumble

Clafoutis

Saint Honoré *(uniquement en 4/5 et 6/4 pers)*

Paris Brest *(uniquement en 4/5 et 6/4 pers)*



Nos Bouchées plaisir

Mignardises

Plateau de 12 : 12.00 €

Plateau de 24 : 24.00 €

Plateau de 30 : 30.00 €

Plateau de 45 : 45.00 €

Les choux fondants

Chocolat, vanille, caramel, passion,
pistache, framboise caramel

Plateau de 12 : 18.20 €

Plateau de 18 : 27.30 €

Macarons : 1.30 € pièce

Plateau de verrines

Plateau de 6 : 12.00 €

Plateau de 15 : 27.00 €

Mini brochette commande par multiple de 5

Fruits frais de saison : 1.00 €

Fruits rouges (*en saison*) : 1.30 €

Entremets:

4/5 pers : 17.00 €

6/7 pers : 22.00 €

8/9 pers : 27.00 €

10 pers : 33.00 €

15 /20/ 25/30 / 35 / 40 pers : 3.90 € la part

Number cake / Gâteau à thème : 6 € la part

3 ADRESSES POUR VOUS SERVIR

Boutique Gourmande, 12 rue de Besançon, 39100 Dole, 03.84.72.00.32

Marché Gourmand, halles de Dijon, 03.80.50.14.89

Espace Gourmand, 2 rue Pierre Vernier, 391000 Dole, 03.84.72.62.79

www.maisonramel.com



MAISON RAMEL

PÂTISSERIE

COLLECTION 2025