

Nos bouchées plaisir



Mignardises :

- Plateau de de 12 : **13.20 €**
- Plateau de de 24 : **26.40 €**
- Plateau de de 30 : **33.00 €**
- Plateau de de 45 : **49.50 €**

Macaron : 1.30 € pièce

Plateau de verrines :

- Plateau de de 6 : **12.00 €**
- Plateau de de 15 : **28.50 €**

Les choux fondants :

- Chocolat / vanille / caramel / passion / pistache / framboise
- Plateau de de 14 (assortis) : **21.00 €**
- Plateau de de 21 (assortis) : **31.50 €**

Mini brochette commande par multiple de 5

- Fruits frais de saison : **1.10 €** 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 Sablées	Rosace F. Rouges	Rosace Agrumes	Entremets	
		A partir de	A partir de				
Individuel	à partir de	/	3.50 €	4.10 €	3.90 €	3.20 €	
4/5 pers		/	17.00 €	23.00 €	17.00 €	17.00 €	
6/7 pers.		14.90 €	20.00 €	28.00 €	23.00 €	23.00 €	
8/9 pers.		/	23.50 €	35.00 €	28.00 €	28.00 €	
10 pers.		/	/	/	/	35.00 €	
15/20 / 25 / 30 / 35 / 40 pers.		/	/	/	/	la part : 3.90€	

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

Carte des Desserts

Gâteaux / Tartes / Mignardises
Collection 2026

Maison RAMEL

Boutique Gourmande DOLE

Centre Ville de DOLE - 12 Rue de Besançon

03.84.72.00.32

Nos Entremets

Aux fruits

Idylle

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

Le Temps des secrets **NEW**

Biscuit dacquoise noisette, bavaroise vanille, cœur poires, crémeux praliné et croquant noisettes.

Le Sun Shining **NEW**

Bavaroise pêche blanche et insert pêche de vigne confit de framboise. Biscuit madeleine

Nuit Blanche **NEW**

Biscuit brownie coco chocolat blanc, bavaroise café, le tout recouvert d'un manteau coco

Framboisier

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières.

Fraisier *En saison*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises.

Cheesecake

Citron *Ou* Framboise *Ou* Fruits rouges

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, cœur caramel noisette recouvert d'un glaçage chocolat gianduja.

Bysantin

Biscuit macaronnade, mousse chocolat, perles craquantes au chocolat.

Caprice d'Alma **NEW**

Croustillant feuillantine, biscuit macaronnade, crémeux chocolat, caramel passion et chantilly caramel .

Forêt Noire

Biscuit chocolat, chantilly, chocolat et griottines.

Mogador **NEW**

Croustillant corn-flakes, namelaka chocolat noir et fleur de sel, insert caramel tendre et mousse chocolat

Indémoudables

Saint Honoré *uniquement en 4/5 et 6/7pers*

Paris Brest *uniquement en 4/5 et 6/7pers*

Millefeuille / Tiramisu / Crumble

Clafoutis de saison

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

Nos Tartes Sablées

Citron meringuée

Fraises *En saison*

Framboises *En saison*

Truffée chocolat



Tartes Feuilletées

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

