

Printemps / Été 2024

L'Accord

Biscuit fondant au chocolat noir, croustillant praliné, mousse au chocolat noir, ganache montée au chocolat au lait.

L'évasion

Dacquoise aux amandes, ananas caramélisés, crémeux au citron vert, mousse à la mangue, crème Chantilly au citron.

Pralicroq

Biscuit moelleux, croustillant praliné, crémeux au praliné, mousse à la noisette.

Rubis

Biscuit cuillère, compotée de framboises, mousse à la fraise.

Fermats
4 / 6 / 8 personnes

Ferêt Noir

Biscuit au chocolat noir, cerises Amarena (sans alcool), mousse chocolat noir, crème Chantilly.

Fraisier

Biscuit cuillère, crème diplomate, fraises, crème Chantilly.

Macaronade

Macarons à l'amande et à la noix de coco, framboises, crème Diplomate.

Paris-Brest

Couronne de pâte à choux croustillante remplie d'une crème pralinée onctueuse.

Pavlova

Meringue garnie de fruits et de crème Chantilly.

Royal

Biscuit moelleux, croustillant praliné, mousse chocolat noir.

Cake design

Pour des gâteaux personnalisés, laissez notre cheffe pâtissière guider vos choix avec son expertise et créer un dessert sur mesure qui répondra vos attentes.

Number cake

Pièce montée

(Tarifs sur demande)

AGATHE OLIVET

PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE • SALON DE THÉ



04 67 86 61 81

Lundi

Fermé

Mardi - Vendredi

9h - 12h30 / 16h - 19h

Samedi

9h - 12h30 / 16h - 19h30

Dimanche

8h - 13h

Place du Bouildou

34980 Saint-Clément-de-Rivière

contact@agathe-olivet.com

AGATHE OLIVET

PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE • SALON DE THÉ