



Tarte frangipane

Pâte sablée garnie de pâte d'amandes maison nature, au citron vert ou agrémentée de fruits tels pommes, poires, fraises, bleuets, ananas et amandes effilées

Tarte aux fruits des bois

Pâte sablée remplie d'un mélange de fruits rouges et de sucre dans des proportions variables (framboises, fraises, mûres, bleuets, canneberges, cerises)



Brownie triple chocolat

Riche pâte très cacaoitée parsemée de copeaux de chocolat au lait et blanc, recouverte d'un glaçage au chocolat noir



Cakes et quatre-quarts

La Desserte propose une gamme de cakes aux parfums allant des plus classiques aux plus exotiques (chocolat, agrumes, thé vert, pavot-citron, carottes, café-noisettes, fruits tropicaux, macaron, pommes-raisins-cannelle, et tutti quanti)



Brownie aux noix

Fond sablé au beurre et noix de Grenoble garni d'une pâte dense au chocolat et noix concassées agrémentée de copeaux de chocolat au lait et d'une couverture chocolat noir

Tartelette pacanes

Fond sablé rempli d'un amalgame de pacanes dans un riche caramel à base de miel et sirop d'érable



Tarte tout fruits

Pâte sablée garnie de mélanges traditionnels ou inusités de fruits simplement sucrés (p.ex. rhubarbe-orange, poires-pommes vanillées, mangues-bananes-melon, pommes-bleuets, et combien d'autres)

/images/produits/dessert08.jpg



Tarte au sucre

Pâte sablée remplie d'une préparation onctueuse et fondante à base de cassonade et de crème, parfumée à la vanille ou à la mandarine

Tarte pacanes, noix, miel et érable

Pâte sablée garnie d'un mélange explosif de pacanes, noix de Grenoble, parfois autres noix, miel et sirop d'érable, d'une texture s'approchant de celle d'un caramel



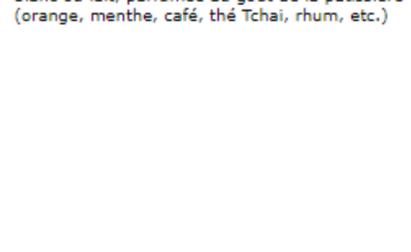
Tarte fruits de saison

voir Tarte tout fruits



Tarte chocolat Velours

Fonds sablé rempli d'une ganache au chocolat noir, blanc ou lait, parfumée au goût de la pâtissière (orange, menthe, café, thé Tchai, rhum, etc.)



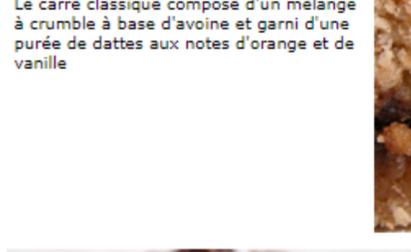
Carré Youm Youm

Gourmandise composée d'un fond de biscuits sablés, nappé de gelée de fraises ou framboises et surmonté d'une meringue au sucre roux



Carré aux dattes

Le carré classique composé d'un mélange à crumble à base d'avoine et garni d'une purée de dattes aux notes d'orange et de vanille

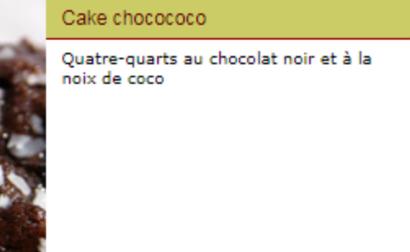


Cake chocococo

Quatre-quarts au chocolat noir et à la noix de coco

Tarte poires et gingembre confit

Pâte sablée garnie de tranches de poires fraîches et de généreux copeaux de gingembre confit ainsi qu'une liaison à la crème



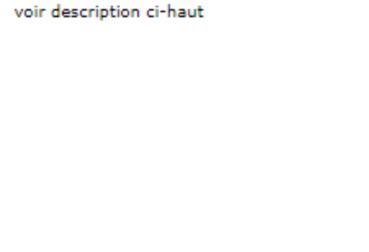
Trottoir de Linz

Pâte sablée très forte en beurre aux amandes et soupçon de cannelle nappée de compote, confiture ou gelée de fruits



Brownie aux noix

voir description ci-haut



Tarte pacanes

voir description tartelette pacanes ci-haut



Tartelette fruits des bois

voir description de Tarte fruits des bois





Quiches

Toutes nos quiches sont confectionnées à partir d'œufs frais, de crème et de fromage, le plus souvent du cheddar, mais aussi du Brie, du chèvre ou du bleu. Les différentes associations de légumes, noix, viande ou poisson qui les composent reposent sur un fond de pâte brisée contenant de l'huile d'olive.

Quiche au brocoli

Pâte brisée garnie de brocoli blanchi, d'un flan œufs-crème et de fromage cheddar



Tarte provençale

Fond de pâte brisée moutardé puis garni d'un confit d'oignons et de multiples couches de tomates fraîches, d'olives et d'herbes de Provence, avec une généreuse touche d'huile d'olive et de parmesan

Focaccia

Pâte levée à la base garnie de tomates et de mozzarella, agrémentée au goût de légumes variés, autres fromages tels féta, chèvre, Brie, fines herbes, noix de pin ou de Grenoble, et tutti quanti



Tarte alsacienne

Pâte brisée garnie d'une fondue d'oignons, lardons et graines de cumin puis d'une liaison œufs-crème



Pain oignons et pavot

Pain fabriqué à partir de farines de froment, maïs, fèves et seigle, auxquelles on a incorporé des oignons crus en fines tranches et des graines de pavot

Baguette épi

Baguette de fantaisie blanche ou au levain découpée en forme d'épi de blé



Belge

Pain bien croustillant de forme allongée, à base de farine de froment (blé) non blanchie



Pain épicé à l'indienne

Miche composée de farines de blé et seigle agrémentées d'un mélange d'épices maison à base de curcuma

