

# Carte des Douceurs

---

TEAthétcha - Novembre 2021

☺	Assortiment de Biscuits secs "Maison"	.....8,00 €
☺	Carrot Cake	.....9,00 €
☺	Fondant de marron, gaufre, chantilly	.....9,00 €
☺	Tarte aux noix de Pecan	.....9,00 €
☺	Savarin au Rhum "Belle Fruitière"	.....9,00 €
☺	Le Cake du Moment	.....8,00 €
☺	Tarte aux poires Bourdaloue	.....9,00 €
☺	Brioche toastée, beurre et confitures	.....7,50 €
☺	Scones, crème fouettée et compotée de groseilles	.....8,00 €
☺	Pain de Gênes à la crème de citron confit	.....9,00 €



Les Douceurs du Moment

TEAthétcha - Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs

# Assortiment de Biscuits secs



Tuiles aux amandes  
Spéculos  
Diamants  
Sablés aux noix  
Coco / Sésame  
Sarrasin grillé / Poudre d'amande



Petit flan à base de crème de marron  
Gaufre et poudre d'amande  
Crème fouettée à la vanille  
Fruits secs torréfiés :  
amandes, noisettes, noix de Pecan  
et enfin pour finir, un trait de sirop d'érable



Fondant de Marron



# Tarte fondante au chocolat Kumquats mi-confits



Un appareil au chocolat noir,  
Dense et fondant.  
Une tuile au gruë,  
Fèves de cacao torréfiées.  
De la crème fouettée  
et des Kumquats ...

à moitié confits !



Savarin au Rhum  
"Belle Fruitière"



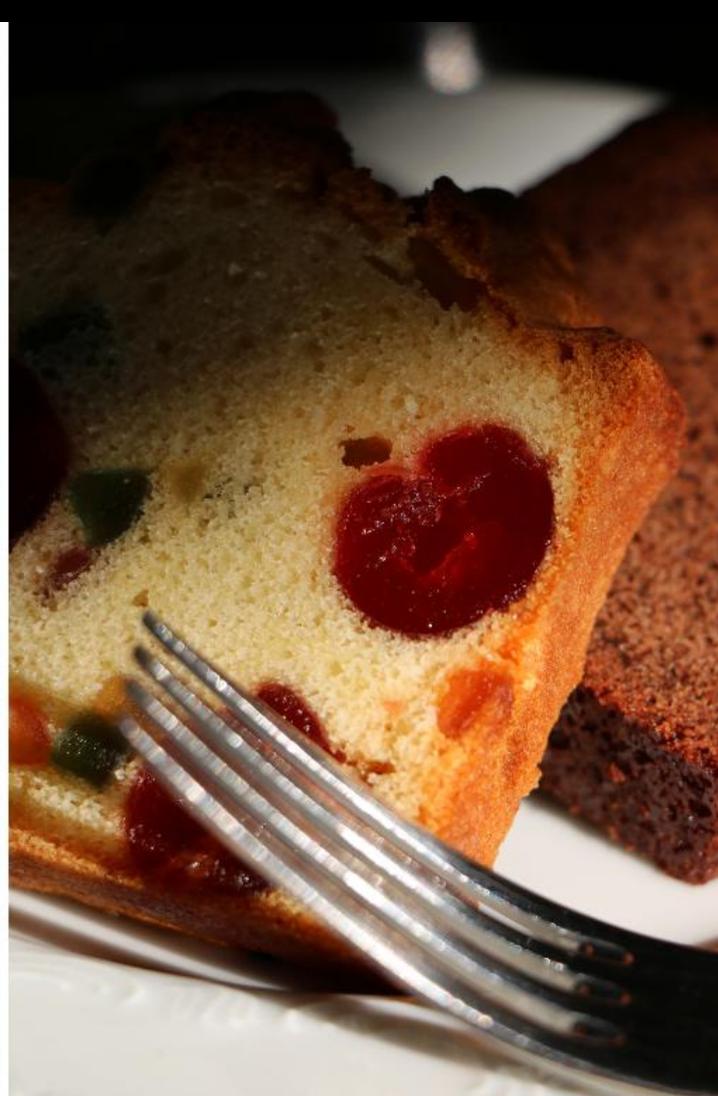
La tradition a parfois  
du bon,  
du Baba,  
du Rhum,  
de la chantilly  
et des fruits...



# Le cake du Moment

2 Tranches de Cake :

Selon une rotation et à tour de rôle  
il sera soit au Chocolat  
au Fruits Confits  
ou au Matcha



Gâteau de carotte



au Mascarpone  
et à l'orange



Un vrai bon gâteau moelleux  
et réconfortant...

Des carottes, mais pas que :  
ananas, épices, noix de Pecan et mascarpone  
Sans oublier une crème anglaise à l'orange



## Panna Cotta au<sup>x</sup> Epices Chai

Panna Cotta  
Chai tea  
Compotée d'abricots  
Crème Chantilly  
et Tuile aux amandes...



Sablé Glacé au Darjeeling



Sablé  
à la poudre d'amande  
Parfait glacé  
au Darjeeling  
Compotée de fruits  
rouges et noirs  
aux épices

KenAid

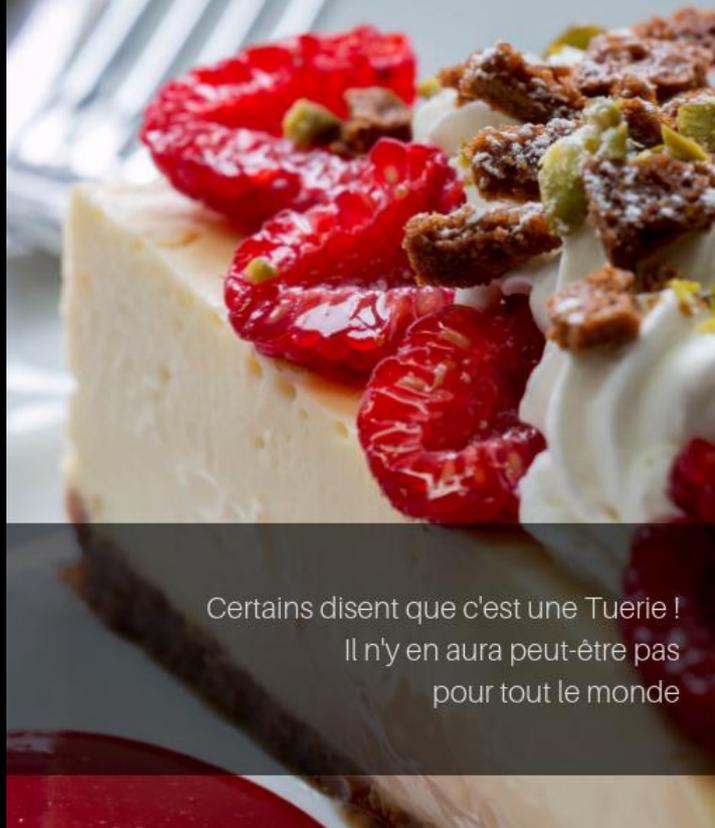
Heavy Duty

# compotée de fruits rouges aux Epices

Sucre  
Cannelle  
Muscade  
Jus de citron  
Muscat  
Vanille  
Amande amère  
Fraises  
Framboises  
Mûres  
Myrtilles  
Cassis  
Groseilles



# Cheesecake aux Framboises



Certains disent que c'est une Tuerie !  
Il n'y en aura peut-être pas  
pour tout le monde





Pâte à croûte  
Noix de Pecan  
Appareil aux œufs  
et au sirop d'érable  
Vanille

Petit pot de Crème fraîche

# Tarte aux Noix de Pecan





Tranches de Brioche Mousseline toastées  
servies avec Beurre doux  
et Confitures "Maison"

...tout simplement

Brioche toastée  
Beurre et confitures





Scones, crème fouettée  
et compotée de Groseilles



Trois Scones à garnir de Crème fouettée  
et de Compotée de Groseilles,

Vanille et Cannelle...



ça ressemble à une génoise,  
mais ce n'est pas une génoise !

ça a le goût d'une tarte au citron,  
mais ce n'en est pas non plus !

Le Pain de Gènes est un gâteau  
moelleux à base d'amande, que  
nous accompagnons d'une  
crème au citron et de l'écorce  
du même fruit.



## Pain de Gènes au citron

une fraîcheur. D'une belle  
et de cacao. Longueur

PAIN DE GENES

200 g pâte d'amande  
100 g d'œuf entier  
100 g d'ambre  
Marnier  
Tor



**LAISSEZ-VOUS  
TENTER !**

