



Le Chardon Bleu,

18 avenue Grégoire Chapoton

42170 St. Just St Rambert,

Tel. 04 77 52 38 04,

Chardon-bleu@wanadoo.fr

www.le-chardonbleu.com



Fondant: biscuit fondant chocolat, mousse chocolat caramel accompagnés de framboises.



Valleta : mousse citron et compoté de fraise des bois, biscuit façon madeleine, streuzel



Duo : Croustillant speculoos mousse Chocolat noire vanille cremeux vanille



Williams: Biscuit chocolat, crèmeux poire, compoté de poires et poires pochées, glaçage gourmande au riz soufflé



Dom : Mousse chocolat au lait, crèmeux vanille biscuit chocolat avec un palet craquant.



Arabesque : Biscuit madeleine avec des framboises, crèmeux passion, compoté framboise et diplomate vanille



Reflét : Biscuit chocolat aux amandes, mousse chocolat et caramel fleur de sel



3 Stars: Mousses chocolat lait, noire et ivoire avec son biscuit moelleux au chocolat.



Macaron xxl : Coque macaron chocolat 65%, garnie d'une combinaison de choux vanille, chocolat, praliné



Feuilley: Mousse chocolat noir avec un praliné croustillant.



Millefeuille: Superposition de fines couches de feuilletage caramélisées et de crème pâtissière vanille.



Framboiser: Crème mousseline vanille avec des framboises et biscuit cuillère.



Chardon Bleu: Crème légère vanille/violette accompagnée d'une compotée de myrtilles, d'un biscuit craquant noisette, le tout chemisé d'une fine couche de mousse chocolat.



Equateur: Superposition de Biscuits et de Ganache chocolat onctueuse.



Yuzu : Crèmeux yuzu (agrume japonais) mousse chocolat blanc caramélisée streusel chocolat et biscuit aux amandes

Baba aux fruits frais



Lingot : Biscuit chocolat sans farine, pommes tatin, caramel tendre au beurre salé sous un feuilleté chocolat



