



# 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](http://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, streusel



**Duo :** Croustillant speculoos mousse Chocolat noire vanille cremeux vanille



**Reflet :** 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



**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

