



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

	<p>Reflet : Biscuit chocolat aux amandes, mousse chocolat et caramel fleur de sel</p>		<p>Fondant: biscuit fondant chocolat, mousse chocolat caramel accompagnés de framboises</p>
	<p>Duo : Croustillant speculoos mousse Chocolat noire vanille cremeux vanille</p>		<p>3 Stars: Mousses chocolat lait, noire et ivoire avec son biscuit moelleux au chocolat</p>
	<p>Feuilley: Mousse chocolat noir avec un praliné croustillant</p>		<p>Arabesque : Biscuit madeleine, crémeux passion, compoté de framboises et crème diplomate Vanille</p>
	<p>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.</p>		<p>Equateur: Superposition de Biscuits et de Ganache chocolat onctueuse.</p>
	<p>Yuzu : Crèmeux yuzu (agrume japonais) mousse chocolat blanc caramélisée streusel chocolat et biscuit aux amandes</p>		<p>Fraisier : Crème mousseline, biscuit cuillère sans farine, fraises</p>
	<p>Lingot : Biscuit chocolat sans farine, pommes tatin, caramel tendre au beurre salé sous un feuilleté chocolat</p>		<p>Baba aux fruits frais : Baba au rhum, crème mousseline fruits frais</p>
	<p>Valleta : mousse citron et compoté de fraise des bois, biscuit façon madeleine, streuzel</p>		<p>Framboiser: Crème mousseline vanille avec des framboises et biscuit cuillère.</p>
	<p>Pavlova : Meringue, crème passion, fruits de saison, biscuit cuillère sans farine</p>		<p>Pralin : Biscuit moelleux aux amandes, crème praliné, nougatine</p>