



OFFREZ
des GOURMANDISES
AROMATISÉES AUX
HUILES ESSENTIELLES

PATISSAROMES



Françoise BICHONNIER
Pâtissière



06 84 46 86 55
patissaromes@hotmail.com

www.patissaromes.fr

LIVRAISON DANS LA RÉGION LYONNAISE /
BUFFETS : ANNIVERSAIRE, SOIRÉE ÉVÈNEMENTIELLE,
FÊTE... / ENTREMETS / MIGNARDISES / TARTES
AUX FRUITS / FABRICATION ARTISANALE / DESSERT
SUR COMMANDE / MATIÈRES PREMIÈRES BIO :
FARINE, CHOCOLAT, SUCRE CANNE, HUILES

MIGNARDISES

CHOCO PEPPER

Ganache au chocolat noir bio, HE de poivre noir de Madagascar, noisettes torréfiées, concassées et caramélisées



CHOCO MINTH

Ganache au chocolat noir bio, meringue au rapadura, HE de menthe verte et HE de menthe poivrée



TARTE CITRON

Crèmeux citron, meringue italienne, HE de verveine exotique



POMME CARAMEL

Compotée de pommes à l'essence d'orange douce et HE de cannelle, crèmeux caramel, speculoos



GÉRANIUM FRAMBOISE BOURBON

Crème d'amande à HE de Géranium et framboises



TARTE FRAISES *(selon la saison)*

Crèmeux citron, HE de verveine



TARTE FLEURIE

Crème d'amande, HE de géranium, mousse framboise au jasmin et éclats de pistache



TARTE KOALA

Caramel, HE d'eucalyptus, ganache chocolat noir et noix bio



ANANAS LIME

Crèmeux citron vert, beurre de coco bio, ananas et HE de combava



TARTE PASSION

Crèmeux fruit de la passion à l'essence d'orange Meringue italienne arôme fleur d'orange HE petit grain bigarade sauvage



TARTE OPÉRA

Ganache chocolat noir bio recouverte d'une ganache chocolat blanc bio au café et HE de bergamote avec amandons d'abricots bio



TARTE YLANG

Gelée de fruits rouges recouverte d'une ganache chocolat blanc bio parfumée à la vanille et HE d'ylang ylang

