

## Klassisk Prinsess

Sockerkaksbotten, vår egen ljuvliga vaniljkräm, hallon, tjockt vispad grädde och täckt med marsipan.

## Cassis Cassis

Pistagemazarinbotten med mjölkchoklad-pannacotta, frisk bavaroise med svarta vinbär, chokladcremeux och pistagenötter.

## Festivité

Mousetårta med kokosbotten, vaniljmousse och passionsfrukt-brulé.

## Konditorns Mazarin

Mazarinbotten, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, tjockt vispad grädde och säsongens frukt eller bär.

**BAKAD UTAN GLUTEN**

## Tarte au Citron

Mördegsskal fyllt med ljuvlig citroncurd, toppad med italiensk maräng.

**FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR**

### *Storlekar*

**6-8 BITAR, 410 KR    10-12 BITAR, 510 KR    14-16 BITAR, 610 KR**

*Mejla din beställning eller ring oss på 08-218842*

**BRIOCHE**  
BAGERI OCH BISTRO

Måndag-fredag 7-17, lördag 8-17, söndag 9-16  
Alviks torg, Gustavslundsv 34, 167 51 Bromma  
08-218842, [info@brioche.se](mailto:info@brioche.se), [www.brioche.se](http://www.brioche.se)