



BRIOCHE

BAGERI OCH BISTRO

Tårter

Det finns alltid en anledning att äta tårta

HallonPersika

MANDEL- OCH CHOKLADBOTTEN, LEN HALLONBAVAROISE OCH EN FRÄSCH PERSIKA- OCH MYNTAPANACOTTA – TOPPAD MED MANDELBISKVIER OCH PERSIKAMARMELAD. BAKAD UTAN GLUTEN

Klassisk Prinsess

SOCKERKAKSBOTTEN, VÅR VANILJKRÄM GJORD PÅ TAHITIVANILJ, HALLON, TJOCKT VISPAD GRÄDDE, TÄCKT MED VIT MARSIPAN.

Celebration

BRYNT SMÖR- OCH HASSELNÖTBOTTEN, DULCEMOUSSE, BLÅBÄR- OCH HALLONKOMPOTT, MJÖLKCHOKLADGLAZE OCH SALTKOLATOPPAR. ENBART 10-12 BITAR

Konditorns Mazarin

MAZARINBOTTEN GJORD PÅ SPANSK MANDEL, VÅR VANILJKRÄM GJORD PÅ TAHITIVANILJ, TJOCKT VISPAD GRÄDDE OCH FRUKT ELLER BÄR. BAKAD UTAN GLUTEN

Fruity Chocolate

FRANSK CHOKLADBOTTEN MED BITAR AV VIT CHOKLAD, CHOKLADMOUSSE PÅ VALRHONAS MÖRKA, FRUKTIGA CARAÏBE, MÖRK CHOKLAD- OCH APELSINCRÈME, CHOKLADGLAZE OCH APELSINMARMELAD.

Tarte au Citron

MÖRDEGSSKAL FYLLETT MED VÅR EGEN, LJUVLIGA CITRONCURD, TOPPAD MED ITALIENSK MARÄNG. ENBART 10-12 BITAR

STORLEKAR

6-8 BITAR, 369 KR 10-12 BITAR, 469 KR 14-16 BITAR, 569 KR

Ring in din beställning till oss på 08-218842