

## Pomme Caramel

Äpple- och kanelsockerkaksbotten med äppelkompott, kolamousse på Valrhonas Dulcey-choklad, knäckflarn och äpple.

## Klassisk Prinsess

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

## Apelsinchoklad

Browniebotten med karamelliserad, mörk chokladmousse på Valrhonas Manjari-choklad, blodapelsincurd och chokladcremeux.

## Konditorns Mazarin

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

**BAKAD UTAN GLUTEN**

## Tarte au Citron

Mördegsskal fyllt med vår egen, ljuvliga citroncurd, toppad med italiensk maräng.

**FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR**

## Storlekar

**6-8 BITAR, 395 KR    10-12 BITAR, 495 KR    14-16 BITAR, 595 KR**

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



Pomme Caramel



Klassisk Prinsess



Apelsin choklad



Konditorns Mazarin



Tarte au Citron



Vegansk chokladtårta

Tårtornas dekoration kan skilja sig från dessa bilder

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

**BRIOCHE**  
BAGERI OCH BISTRO

Måndag-fredag 7-17, lördag 8-16, 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)