

DET FINNS ALLTID EN ANLEDNING ATT ÄTA TÄRTA

BRIOCHE

BAGERI OCH BISTRO

TÅRTOR

BRIOCHE.SE

Pomme Pomme

ÄPPLE- OCH KANELBOTTEN, BRYNT SMÖRKRÄM, VANILJBAVAROISE OCH ÄPPLEKOMPOTT.

Hallon och Choklad

KAFFE- OCH YOGHURTBOTTEN, LEN HALLONMOUSSE, ROSTAD PISTAGE OCH CHOKLADGANACHE PÅ VALRHONAS MANJARI.

Klassisk Prinsess

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

Päron Deluxe

MANDELJACONDE (BOTTEN), MJÖLKCHOKLADMUSSE PÅ VALRHONAS JIVARA 40%, KARAMELLISERAD PÄRONKOMPOTT, MANDELKRISP OCH KARDEMUMMA. **ENBART 10-12 BITAR**

Tarte au Citron

MÖRDEGSSKAL FYLLT MED VÅR EGEN, LJUVLIGA CITRONCURD, TOPPAD MED ITALIENSK MARÄNG. **ENBART 10-12 BITAR, 395 KR**

Lakritsvinbär

LAKRITSMARÄNGBOTTEN, VIT CHOKLADMUSSE PÅ VALRHONAS IVOIRE, SVARTVINBÄRPANNACOTTA MED YOGHURT, KRISTALLISERAD VIT CHOKLAD OCH LAKRITSGRANULAT. **MJÖLFRI**

Konditorns Mazarin

MAZARINBOTTEN GJORD PÅ SPANSK MANDEL, VÅR VANILJKRÄM GJORD PÅ TAHITIVANILJ, TJOCKT VISPAD GRÄDDE OCH FRUKT ELLER BÄR. **MJÖLFRI**

STORLEKAR

6-8 BITAR, 345 KR 10-12 BITAR, 445 KR 14-16 BITAR, 545 KR

Ring in din beställning till oss på 08-218842

BRIOCHE
BAGERI OCH BISTRO

Måndag-fredag 7-18, lördag 8-16, söndag 9-16
Alviks torg, Gustavslundsv 34, 167 51 Bromma
08-218842, info@brioche.se, www.brioche.se

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER, FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL