



*Sver*

CHOCOLATIER - PÂTISSIER  
depuis 1946

COLLECTION

**DESSERTS**



# ENTREMETS

## MARQUISE

Biscuit amandes caramélisées, bavaoise caramel, mousse chocolat, servi avec une crème anglaise caramel.

## PERLES DES INDES

Biscuit chocolat aux épices, mousse chocolat pralinée, ganache caramel au beurre salé, amandes caramélisées.

## ÉTOILE

Biscuit chocolat avec mousse chocolat intense, servi sur une crème anglaise vanille-bourbon.

## CHARLOTTE CHOCOLAT

Biscuits cuillère, bavaoise vanille, mousse au chocolat, accompagnés d'une crème anglaise vanille bourbon.

## SAINT-DOMINGUE

Biscuit amandes cacao, mousse chocolat noir et chocolat au lait, séparés par une feuilletine.

## COUPOLE

Biscuit macaron, mousse pralinée avec éclats de gougatine entourée d'une mousse chocolat.

## MADAGASCAR

Biscuit cacao, croustillant feuilletine, crémeux caramel à la fleur de sel et mousse au chocolat.

## SCARLETTE

Biscuit cacao, crème brûlée vanille de Madagascar, entouré d'une mousse chocolat.



# ENTREMETS

## ELIXIR

Biscuit cacao, mousse au chocolat au lait, crémeux chocolat noir, compotée de framboise et sa feuilletine.

## CRIOLLO

Biscuit moelleux au chocolat, mousse chocolat criollo 70 % cacao crémeux aux citrons jaunes et verts.

## EXOTIQUE

Biscuit macaron, nougat glacé avec mousse pistache et morceaux de nougatine, servi avec un coulis d'abricot légèrement parfumé au gingembre.

## CHARLOTTE FRAMBOISES OU FRAISES DES BOIS OU FRAISES

Biscuits cuillère, bavaroise vanille, framboises ou fraises ou fraises des bois de la région, accompagnés d'un coulis de fruits rouges.

## EDELWEISS

Biscuit amandes, mousse fromage blanc et une compotée de cassis, coulis de fruits rouges.

## TROPIQUE

Biscuit amandes, mousse mangue et fruits de la passion avec une gelée de fruits rouges et de fraises des bois, coulis de fruits rouges.

## FRAISIER

Biscuit génoise imbibé d'un coulis de fraise, crème légère mousseline vanille et fraises de la région.



# TARTES

## TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée, financier nature crémeux citron vert ,  
crémeux citron jaune et meringues.

## CROQUANT

Pâte sablée, caramel au beurre salé et cacahuètes,  
crémeux chocolat au lait.

## TARTE NORMANDE OU FRAMBOISINE

Pâte sablée, pommes ou framboises sur un fond de  
crème d'amande et crème chiboust caramélisée.

## FRAMBOISIER

Pâte sablée avec financier pistache et framboises fraîches.

## TARTE FRUITS ROUGES

Pâte sablée avec un financier aux amandes et ses fruits  
rouges de saison.

## TARTE CHOCOLAT

Pâte sablée, ganache chocolat criollo 70% de cacao.

## TARTE POMMES - ABRICOTS RHUBARBE - CITRONS - TATIN

## TARTE FRAISES OU FRAMBOISES

Pâte sablée avec un financier aux amandes et  
fraises ou framboises.

Tous nos gâteaux sont disponibles selon la saisonnalité



# LES CLASSIQUES

## **SAINT-HONORÉ NATURE OU FRAMBOISES**

Feuilletage, choux à la vanille de Madagascar caramélisés avec sa traditionnelle crème chiboust.

## **PARIS-BREST**

Pâte à choux, praliné amandes et noisettes croquant et sa crème légère pralinée.

## **JÉSUITE**

Feuilletage recouvert d'une glace royale, crème mousseline à la vanille.

## **MILLE-FEUILLES**

Feuilletage caramélisé garni d'une crème légère à la vanille.

## **DESSERTS GLACÉS**

Nougat glacé, Vacherin, Omelette Norvégienne...

[Voir en boutique pour plus de renseignements.](#)

## **POTS DE GLACE**

Demi litre de glace

Parfums au choix sur commande.

[Voir en boutique pour plus de renseignements.](#)

## **NOS MACARONS GLACÉS**

Coques de macarons garnies de glace chocolat, pistache, framboise ou caramel au beurre salé.



# LES PETITS FOURS

## NOS COCKTAILS SALÉS

Assortiments de feuilletés chauds :

Quiches, pizzas, croissants au jambon, allumettes au fromage, choux parmesan, saucisses...

Assortiments de canapés froids :

Saumon, œufs de lump, asperges, magret de canard fumé, foie gras, tomates séchées...

## NOS PETITS FOURS SECS

Grand choix d'allumettes, sablés, florentins, financiers et petits gâteaux secs...

## NOS PETITS FOURS SUCRÉS


Assortiments de choux, tartes, éclairs, mousses...

## NOS MACARONS

20 parfums au choix avec la spécialité au caramel beurre salé.

Allergènes :

 Sans gluten

 Sans fruits à coques

 Sans œufs



PENSEZ À PASSER  
VOS COMMANDES

**À LA MARQUISE DE PRESLES**

26 rue Lecampion  
50400 Granville  
02 33 50 02 34

**YVER CHOCOLATIER**

189 route de Villedieu  
50400 Granville  
02 33 91 85 11

**YVER CHOCOLATIER**

37 bd Maréchal Leclerc  
14000 Caen  
02 31 94 76 58



f / yverchocolatier  
[www.yverchocolatier.com](http://www.yverchocolatier.com)

