



LOON GÂTEAUX

# LES SAVEURS

Carte des associations · Personnalisation sur mesure

## LES FRUITÉES

### LÉGÈRETÉ

Moelleux vanille, chantilly mascarpone vanille et fruits de saison — fraises, framboises, poires caramel ou autre fruit du moment.

### LE CITRON

Moelleux au zeste de citron, lemon curd, chantilly citron.

### LE PETIT ABRICOT

Moelleux vanille, chantilly mascarpone romarin, abricots rôtis et amandes effilées.

## LES EXOTIQUES

### COCO

Moelleux coco, ganache chocolat blanc coco.

### PASSION

Moelleux vanille, chantilly mascarpone passion, mangue fraîche.

### LE TROPICAL

Moelleux coco, ganache montée coco, crémeux mangue passion.

## LES SIGNATURES

### SIGNATURE

#### L'INFUSION ROYALE

Moelleux imbibé à la bergamote, chantilly au thé Earl Grey, confit de myrtilles sauvages.

### SIGNATURE

#### LA LAVANDE & LES MÛRES

Moelleux vanille, crème légère infusée à la lavande culinaire bio, mûres fraîches.

### SIGNATURE

#### LE JARDIN DE CITRON

Moelleux imbibé au citron, curd citron jaune vif, chantilly à la lavande.

## LES GOURMANDES

### TOUT CHOCO

Moelleux chocolat, ganache montée lait ou noir selon les préférences.

### PRALINÉ

Moelleux vanille, croustillant praliné, ganache montée chocolat.

### LE CARAMEL

Moelleux vanille, chantilly mascarpone caramel, caramel beurre salé.

### LE CAFÉ NOISETTE

Moelleux noisette, ganache café, praliné croustillant, fleur de sel.

## LES INTENSES

### LE NOIR ABSOLU

Génoise cacao brut, ganache chocolat noir 70% d'origine, fleur de sel.

### LE MENTHE-CHOCOLAT BLANC

Moelleux imbibé à la menthe fraîche, ganache veloutée chocolat blanc.

*Adaptations sans gluten et sans lactose disponibles sur demande pour une sélection de recettes.*

*Toutes les associations sont proposées sous réserve de disponibilité saisonnière.*

LOON · TRÉVOUX · LOONGATEAUX.COM