

La Maison SIRRE vous propose pour vos réceptions et apéritifs:

1. LES PATISSERIES DE SAISON

LE POIRE-CHOCOLAT : biscuit sablé, compotée de Poire-Vanille, crème d'amandes, crémeux Vanille de Madagascar, mousse au chocolat fondant (taille unique 5-6pers.)

LE BAÏA : Mousse au chocolat lactée, sablé chocolat et biscuit Sacher, crémeux exotique (4 -6pers)

LE REVOLUTION : Sablé choco-noisettes surmonté d'une mousse au chocolat, caramel coulant cacahouètes au caramel beurre salé (4 et 6-8 pers.)

LE SAO PAOLO: Biscuit aux noix, mousse chocolat au lait, insert café et noix-nougatine caramélisées (4, 6 à 8pers.)

LE PARIS-BREST: Pâte à choux, mousseline pralinée et noisettes (4, 6 à 8 pers.)

CHARLOTTE AU CHOCOLAT: Biscuit très léger entourant un moelleux au chocolat posé sous une couche de mousse au chocolat avec une touche de Gianduja

FORÊT NOIRE: Biscuit chocolat, mousse chocolat et crème fraîche vanille, cerises griottes

PROFITEROLE: Fond sablé, montage de choux fourrés à la crème fraîche chocolat, enrobés de ganache (max. 8 pers.)

BOMBE CHOCOLAT : Fond sablé, choux fourrés à la crème légère recouverts de mousse au chocolat et d'une fine couche de meringue molle enrobée de ganache (max. 8 pers.)

BOMBE MOKA : Fond sablé, pâte à choux, parfait café, meringue italienne (4-8 pers.)

BAVAROIS FRAMBOISE: Mousse et insert de framboise, biscuit amande saucé framboise

RICHELIEU/BAVAROIS CHOCOLAT: Moelleux chocolat, crémeux vanille et ganache

BAVAROIS TRIO: Trio de mousse au chocolat fondant et biscuit génoise chocolat.

PECHE MIGNON: Mousse au chocolat et biscuit croquant praliné

JAVANAIS: Biscuit macaron, crème au beurre moka recouvert de ganache

MISERABLE: Biscuit macaron, crème au beurre vanille Bourbon

CREME FRAICHE FRUITS/FRAISE : biscuit de Savoie, compotée de fraises, crème fraîche, fruits frais assortis

CROUTE CHOCOLAT : Mousse au chocolat, biscuit chocolat, ganache (max. 6pers.)

Au-delà de 8personnes, nos gâteaux reviennent à 5€/personne

Cake d'anniversaire à partir de 4€/personne

Cup Cake personnalisable à partir de 3€

2. GATEAUX REDUCTIONS

1.70€/pièce

Croute aux fraises, croute aux fruits, croute citron, bavaois chocolat, bavaois framboise, péché mignon, javanais, misérable, choux crème fraîche vanille, choux crème fraîche moka, éclairs, verrines privilèges.

3. Le PAIN SURPRISE BRIOCHÉ

Charcuterie – 64 triangles

70€

Garniture: jambon-fromage-beurre, filet de Saxe-mayonnaise, filet de poulet moutarde, jambon de Bayonne, fromage blanc fines herbes

Poisson – 64 triangles

84€

Garniture: saumon fumé-fromage fines herbes, salade de crevettes roses et grises, salade de thon, salade de crabe

4. La TORTUE, le CROCODILE ou le CAMPAGNARD

40 mini mini sandwiches

70€

50 mini mini sandwiches

83€

60 mini mini sandwiches

96€

Garniture: jambon-fromage-beurre, filet de Saxe-mayonnaise, filet de poulet-moutarde, jambon de Bayonne, Rosette, saumon fumé-fromage fines herbes, salade de thon, salade de crevettes roses et grises, salade de crabe, tomate-Mozzarella

5. LES SANDWICHS GARNIS

Baby sandwich garni

1.80€/pièce

Sandwich réduction garni fermé

2.50€/pièce

Sandwich garni fermé

5€/pièce

6. LES ZAKOUSKIS

Assortiment de 16 bouchées à réchauffer

20€

(mini vidés jambon-fromage, choux fourrés crevettes, mini pains-saucisses, mini croque-monsieur, mini pizzas, mini vidés forestiers, mini quiches épinard-chèvre)

Tortillons salés

60€/Kg

7. LES EN-CAS

Quiche individuelle	4€
Quiche Lorraine (lardons-tomates)	14€
Quiche épinards-chèvre	14€
Quiche brocolis-saumon	14€
Quiche chicons-jambon	14€
Quiche courgettes-tomates	14€
Quiche poireaux-tomates	14€
Quiche aux légumes	14€

Pizza au jambon (la part) 3.50€

8. GLACES DE SAISON

Spéculoos – Stracciatella – Cuberdon – Caramel Beurre Salé – Praliné
Format : 1/2L (10€) – 2.5L (45€)

N'oubliez pas aussi notre bel assortiment de pralines, nos biscuits secs et fourrés maison, nos délicieux macarons et nos petits fours massepains!



Merci de bien vouloir passer commande 48h à l'avance

www.sirre.be

