

# La bibliothèque des DESSERTS

## Mi-cuit au chocolat 🏠 - 6,5 (9 min de cuisson)

Mi-cuit au chocolat cuit à la commande, chantilly.

## Pana cotta 🏠 - 6,5

Pana cotta Spéculoos, caramel beurre salé.

## Brioche perdue - 8,5 ❤️

Brioche artisanale boulangerie « Le pain & Jo » (Villefranche 69), glace vanille, coulis de caramel au beurre salé.

## Gaufre de la récré accommodée selon votre goût - 6,5 ❤️

(Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé/ Pot supp +2).

## Compote de pommes 🏠 - 5

Compote et ses mini-madeleines.

## Les fromages secs (pour ceux qui n'aiment pas le sucre) - 7

Assortiment de 3 fromages sélection du chef de cantine.

Supp : verre de vin +2

## Boule de glace vanille - 2



### Les suppléments

Chantilly + 0,5

Glace vanille +2



## TU ES GOURMANDE ou GOURMAND ?

### Petit gourmand - 8,5

Café **ou** thé gourmand accompagné d'un assortiment de 4 mini desserts.

### Grand gourmand - 13 (18+)

(Peu importe la taille, tant que tu as + 18 ans)

Rhum arrangé raisin 🏠 « 8 mois de macération », accompagné d'un assortiment de 4 mini desserts.

→ Les mini desserts sont susceptibles de varier en fonction des inspirations du chef.





## DESSERTS À PARTAGER

**Petite section** (plateau de 3 gaufres à partager) - **16,5**

Nutella®, confiture.

**La grande classe - 55**

Plateau de 5 gaufres + 10 shooters Prémix + fontaines scintillantes + Ambiance festive.



**Vous fêtez un évènement ?**

**Dites-le-nous, on vous fait une véritable boum !**



**Recommandé par nos élèves**



**Fait maison**

**Photos non contractuelles**

*Simplicité*

