

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 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.

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.



❤️ **Recommandé par nos élèves**

🏠 **Fait maison** Photos non contractuelles

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**

🌱 **Plat végétarien** *Origine UE 🏠 **Fait maison** 📷 **Photos non contractuelles**

Simplicité

