



# PURE FREUDE

DÜSSELDORF



## Charlotte aux fruits rouges

Bayrische Vanillecreme mit Waldfruchtpüree durchzogen und Löffelbiskuit ummantelt, garniert mit frischen Waldbeeren.



## Alliance Exotique

Pistazien-Mandel-Krokant, Schokoladenbiskuit, helles Schokoladen-Passionsfrucht Mousse, Crème Légère Mango-Passionsfrucht, Mandelbiskuit-Joconde, dekoriert mit Vollmilkschokolade, Pistazien und Physalis.



## Gourmandise au cassis

Mandelbiskuit mit schwarzen Johannesbeeren, Schwarze Johannisbeer Mousse, schwarzes Johannisbeerkompott, Schokoladenbiskuit, Schokoladenmousse, Mandelbiskuit-Joconde, schwarzer Johannisbeerguss, dekoriert mit getrocknetem Schwarzen Johannisbeergelee und einer Schlehe.



## Croquant Chocolat

Bretonischer Schokoladenmürbeteig, Schokoladen Dacquoise, dunkler Croustillant, Milkschokoladencreme, Schokoladen Mousse, dunkler Schokoladenüberzug, dekoriert mit weißen Schokoladenplättchen.



# PURE FREUDE

DÜSSELDORF



## Nuage d'agrumes

Zitronenmürbeteig, Erdbeer-Limetten-Daquoise, Limettencremekern, Zironen-Mousse, Joconde, Nappage Exotique, Limette/Zitronen Confites.



## Royal

Haselnussmürbeteig, abgebackene Käsecreme mit Aprikosen, Haselnussbiskuit, Aprikosenkompott, Karamellmousse, dekoriert mit weißen Schokoladenplättchen, Karamellguss, weißes Schokoladenplättchen mit karamellisierter Haselnuss.



## Delice de Reims

Löffelbiskuit, Mousse auf Basis eines Champagner rosé, Mark vom weißen Pfirsich, Sablée Breton, Zitronenmadeleine



## Opéra

Mandelbiskuit-Joconde, Kaffeetränke, Schokoladenganache, Kaffeebuttercreme, Schokoladenüberzug.



# PURE FREUDE

DÜSSELDORF



## Le Noissetier

Haselnussmürbeteig, Haselnussbiskuit, Haselnuss-Praliné-Mousse, Vollmilch-Schokoladen-Überzug, geröstete Haselnüsse

## Preise

	individuelle	Ø 14	Ø 16	Ø 18	Ø 20
	1 Person	4 Personen	6 Personen	8 Personen	10 Personen
Alle Gâteaux	5,90 €	18,00 €	26,50 €	37,50 €	48,50 €