



La Gélinière

— Traiteur & Réception —

Vente à emporter



*D 28 - La Gélinière / 37 390 Cérelles / Tel : 02 47 55 24 32
www.fermegelinere.com / fermegelinere@orange.fr*



Madame, Mademoiselle, Monsieur, nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez, en faisant appel à nos services.

Vous trouverez ci-après nos différentes propositions (sans prestations de service) pour recevoir vos proches, votre famille, vos amis ou vos collègues en toute tranquillité. Que se soit pour un apéritif, un cocktail, un déjeuner ou un dîner, ou quelque soit l'occasion de vous réunir, nous nous chargeons de le cuisiner.

Soucieux de vous satisfaire au mieux pour vos événements, nous sommes à votre écoute pour toutes demandes ou renseignements complémentaires.

Tous les mets qui vous sont proposés peuvent être modifiés ou changés suivant vos envies et vos goûts, mais également les saisons, sur simple demande.

Nous souhaitons avoir répondu à vos attentes, et vous rencontrer bientôt.

Cordialement
Isabelle et Manuel Pelletier

Chef de cuisine – Manuel Pelletier

Diplômé du Lycée hôtelier de Saint-Quentin en Yvelines (78)
Diplômé de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française – Ferrandi (75)
Major de Promotion

Responsable des réceptions – Isabelle Pelletier

Diplômée du Lycée Albert Bayet – Tours
Service et Mention complémentaire sommellerie

***"Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur à la date de remise de l'offre.
Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix"
Compte tenu de la situation de l'inflation continue, actuelle et à venir des matières premières
et autres charges, les tarifs sont susceptibles d'être réévalués***



Réaliser en toute simplicité un apéritif

(pour un minimum de 4 personnes)

Apéritif 6 pces par pers. à 9,00 € ttc

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave

Apéritif 7 pces par pers. à 10,00 € ttc

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
- Bun's de magret fumé, poivron mariné et parmesan

Apéritif 8 pces par pers. à 11,00 € ttc

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Petit wrap de filet de poulet aux herbes fraîches
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
- Bun's de magret fumé, poivron confit et parmesan

Apéritif 10 pces par pers. à 13,00 € ttc

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Petit wrap de filet de poulet aux herbes fraîches
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
- Bun's de magret fumé, poivron confit et parmesan
- Cassolette d'escargots à la crème de Sainte-Maure
- Velouté d'asperges blanches à la chapelure de bacon

Pour compléter votre apéritif

« Les pièces salées chaudes à réchauffer »

- Croque-monsieur « Tourangeau » aux rillons : 1,50 € ttc / unité
- Vol au vent de petites Saint-Jacques au beurre persillé : 1,50 € ttc / unité
- Poêlée d'escargots (3 pièces) à la provençale : 2,00 € ttc / unité
- Rillons cocktail chauds au miel et graine de sésame : 2,00 € ttc / unité
- Mini-brochette d'écrevisses et crevettes roses aux épices : 2,00 € ttc / unité
- Brochette de gambas flambées au whisky : 2,50 € ttc / unité
- Ailerons de poulet « Tex-mex » (2 pièces) : 2,50 € ttc / les deux



Réaliser en toute simplicité un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

(pour un minimum de 8 personnes, choix unique)

Il vous suffit de choisir dans les suggestions ci-après et nous cuisinons pour vous

Cocktail 12 pièces à 19,00 € ttc par pers.

9 pièces salées au choix
Dont 2 chaudes (à réchauffer)

3 pièces sucrées au choix

Cocktail 14 pièces à 21,00 € ttc par pers.

11 pièces salées au choix
Dont 3 chaudes (à réchauffer)

3 pièces sucrées au choix

Cocktail 16 pièces à 23,00 € ttc par pers.

12 pièces salées au choix
Dont 4 chaudes (à réchauffer)

4 pièces sucrées au choix

Cocktail 18 pièces à 25,00 € ttc par pers.

13 pièces salées au choix
Dont 4 chaudes (à réchauffer)

5 pièces sucrées au choix

Cocktail 20 pièces à 27,00 € ttc par pers.

14 pièces salées au choix
Dont 5 chaudes (à réchauffer)

6 pièces sucrées au choix



Les cartes des pièces au choix pour votre cocktail

Pièces salées froides au choix

- Mini-chou à la mousse de foie gras, sésame et pavot
- Mini chou au saumon fumé et pamplemousse
- Petite brochette de rillons, raisin et tomate cerise
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Petite brochette de saumon mariné, bouchon de chèvre et pois gourmand
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Pipette de magret de canard fumé, jus d'orange et myrtille
- Blinis au rouget, tapenade d'olive noire et pistou
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Navette d'émietté de volaille au curry
- Cuillère de canard au sel, tomate confite et foie gras
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Verrine de courgettes, tomates et crevette rose à la coriandre
- Verrine d'œufs brouillés à la ciboulette
- Verrine de chèvre frais, magret fumé et crumble de pain d'épices
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et betterave
- Toast pain d'épices, bleu et poire au vin
- Toast grillé de parfait de Sainte-Maure aux noix
- Petit wrap de filet de poulet aux herbes fraîches
- Bun's de magret fumé, poivron confit et parmesan
- Velouté d'asperges blanches à la chapelure de bacon

Pièces salées chaudes au choix

- Croque-monsieur «Tourangeau » aux rillons
- Vol au vent de petites Saint-Jacques au beurre persillé
- Poêlée d'escargots (3 pièces) à la provençale
- Rillons cocktail chauds au miel et graines de sésame
- Mini-brochette d'écrevisses et crevettes roses aux épices
- Cassolette d'escargots à la crème de Sainte-Maure

Pièces sucrées au choix

- Craquant chocolat / amandes grillées
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron meringué
- Mini cannelé
- Mini éclair chocolat ou café
- Macarons
- Clafoutis aux pommes
- Moelleux chocolat façon brownies
- Crème brûlée à la cassonade
- Mini île flottante aux noisettes caramélisées
- Financier
- Verrine Tourangelle (mousse au Vouvray et fruits rouges frais)
- Tiramisu en verrine



Les salades

Au choix 2,80 € les 100 grs

- Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs, cervelas, cornichons, mayonnaise
- Salade italienne : tagliatelles, jambon blanc, jambon cru, emmental, basilic et huile d'olive
- Salade sucré/salé : tagliatelles, surimi, carottes, pommes fruits, ananas, mayonnaise
- Salade tourangelle : salade, haricots verts, rillons, tomates, œufs
- Salade océane : riz, cocktail de fruits de mer, saumon frais, écrevisses
- Salade « La Gélinière » : salade, blanc de volaille, lardons, croûtons, pommes de terre
- Salade fraîcheur : carottes, tomates, maïs, soja, cœurs de palmier
- Salade exotique : riz, concombre, ananas, maïs, thon
- Champignons à la grecque
- Taboulé
- Salade niçoise : salade, haricots verts, pommes de terre, poivrons, tomates, anchois, thon, œufs
- Salade "Du Puy Tourangelle" : lentilles vertes du Puy, rillons cocktail et oignons rouges
- Salade du Sud : légumes grillés, canard fumé, tomate confite et huile d'olive vierge

Les terrines

Les 100 grs

- | | |
|---|--------|
| Terrine de saumon aux baies roses et crème à l'aneth | 4,50 € |
| Terrine de filets de rougets, vinaigrette aux olives noires et vertes | 4,50 € |
| Terrine de merlan aux écrevisses, sauce aïoli | 4,50 € |
| Terrine fondante de volaille aux pleurotes, sauce au curry | 3,50 € |
| Terrine de foie de volaille au Porto et aux échalotes | 3,00 € |
| Terrine de lapin au muscadet, compote d'oignons aux griottes | 3,80 € |
| Terrine de canard au poivre vert, compote d'oignons | 3,80 € |
| Terrine de Sainte-Maure aux fruits secs | 3,00 € |

Les plats uniques (minimum 10 personnes)

Prix de la part

- | | |
|---|---------|
| Couscous (agneau, poulet, merguez, boulettes) | 16,00 € |
| Paëlla "classique" | 14,00 € |
| Paëlla "Langoustine" | 17,00 € |
| Cassoulet | 15,00 € |
| Choucroute (avec jarret) | 16,00 € |
| Coq au vin | 13,00 € |
| Pot au feu | 14,00 € |

Prix au kg

- | | |
|--|-------------|
| Carré de porcelet (environ 300 grs par pers.) | Selon cours |
| Carré de porcelet farci (environ 200 grs par pers.) | Selon cours |
| Accompagnés de pommes de terre fondantes et jus de cuisson | |



Les Menus

A partir de 4 personnes (menu unique)

« On vous offre les amuse-bouches »

** vos amuse-bouches offerts :*

3 pièces

Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne

4^{ème} pièce

Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas

5^{ème} pièce

Verrine de chèvre frais, magret fumé et crumble de pain d'épices

**"Choisissez, additionnez
puis affinez au mieux"
selon votre budget**

*Choisissez dans les entrées, les poissons, les viandes,
les fromages et les desserts, ci-après*

Formule « 1 »

1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage **ou** 1 dessert
3 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

Formule « 2 »

1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage **et** 1 dessert
4 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

Formule « 3 »

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage **ou** 1 dessert
4 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *

Formule « 4 »

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage **et** 1 dessert
5 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts *



Les entrées *(dressées sur assiette individuelle)*

(mini 4 pers. par choix)

	Prix par personne
Fondant de chèvre frais, saumon fumé et artichauts, salade de saison aux noix	10,50 €
Mousseline de merlan et d'écrevisses aux petits légumes, coulis végétal	10,00 €
Salade de canard fumé, foie gras mi-cuit et réduction balsamique/agrumes	12,00 €
Rillettes aux deux saumons, et sa brochette de Saint-Jacques rôties aux épices	13,00 €
Terrine de foie gras de canard « Maison », brioche toastée et pomme confite	14,00 €
Salade de Saint-Jacques et de langoustines, vinaigrette « douce » soja/sésame	16,50 €
Tartare de daurade, saumon et Saint-Jacques aux fines herbes, crème citronnée	12,50 €
Feuilleté de magret de canard fumé, Sainte-Maure de Touraine, pomme et miel	11,00 €
Terrine de rillons aux pistaches et sa gastrique de griottes et pralines	11,00 €

Les poissons *(mini 4 pers. par choix)*

	Prix par personne
Timbale de Saint-Jacques et de coques à la bisque de homard	13,00 €
Tarte fine de filets de rougets, tapenade au deux olives et pistou rouge	13,00 €
Rôti de saumon au bacon et velouté au vin de Vouvray	15,00 €
Escalope de sandre poêlée, sauce gingembre / citron vert	16,00 €
Dos de cabillaud braisé en croûte de « Gambas à la provençale »	16,00 €
Filet de lotte en habit de lard fumé et chorizo, émulsion au Champagne	19,00 €

Les poissons sont accompagnés d'une brunoise de légumes

Les viandes *(mini 4 pers. par choix)*

	Prix par personne
Fricassée de pintade aux asperges vertes, sauce « Blanquette »	14,00 €
Cuisse de canette braisée aux airelles et son jus crémé	14,00 €
Médallions de filet mignon de porc à la crème de Porto et pleurotes poêlées	15,00 €
Rosace de volaille rôtie aux tomates confites et pignons de pin	15,00 €
Suprême de volaille farci au foie gras et sa sauce émulsionnée au foie gras	17,00 €
Magret de canard rôti à l'arôme de truffes, sauce morilles	17,00 €
Pièce de boeuf poêlé puis émincé, sauce au Vin de Chinon	18,00 €
Poulette de Racan braisée aux pleurotes, jus de cuisson réduit	20,00 €
Filet mignon de veau en croûte de foie gras et son émulsion (de foie gras)	20,00 €
Filet de bœuf rôti, foie gras poêlé et sauce Chinon	20,00 €

*Les viandes sont accompagnées de deux garnitures, au choix ci-dessous
(identique pour l'ensemble des plats choisis)*

- Pomme de terre grenaille rôties ail et persil plat
- Brochette de pomme de terre lardée et rôtie au poivre mignonnette
- Champignon de Paris farci
- Brochette de tomates cerise confites à l'huile d'olive
- Tomate à la provençale
- Courgette farcie à la duxelle de champignons
- Assortiment de légumes à la provençale (tomate et courgette)
- Fagot d'haricots verts lardés
- Flan de légume (au choix : carottes, brocolis, choux fleur, haricots verts, champignons)



Les fromages *(dressés sur assiette individuelle)*

(mini 4 pers. par choix)

	Prix par personne
Trio de fromages (Sainte-Maure de Touraine, Brie de Meaux et Comté)	4,00 €
Feuilleté de roquefort et sa poire pochée au Chinon	4,00 €
Feuilleté de Brie de Meaux aux pommes	4,00 €
Petit flan de chèvre, vinaigrette au miel et graines de sésame torréfiées	4,00 €

Les fromages sont accompagnés d'une salade de saison

Les desserts

Gâteaux communs mini 4 personnes

4,00 € par pers.

Charlotte au vin de Vouvray et coulis de fruits rouges
 Fondant et craquant au chocolat, crème anglaise au café ou nature
 Entremet Caramel et pommes caramélisées, crème anglaise au spéculoos
 Fraisier (selon saison), coulis de fruits rouges
 Framboisier (selon saison), et son coulis
 Le Tourangeau (mousse Vouvray et raisins)
 Le Normand (mousse aux pommes et pommes caramélisées)
 Le Choco-griotte (mousse chocolat, mousse griotte et griottes)
 Le Poire Belle-Hélène (mousse chocolat, mousse poire et poires)
 Douceur Framboise / crème brûlée (mousse framboise et crème brûlée)
 Douceur Chocolat / crème brûlée (mousse chocolat et crème brûlée)
 Douceur Passion / crème brûlée (mousse fruits de la passion et crème brûlée)
 Le Trois Fruits Rouges (mousse framboise, cassis et myrtille) et son coulis

Les tartes

	individuelle	6/8 personnes
Tarte aux pommes Alsacienne	4,50 €	20,00 €
Tarte au chocolat et à l'orange	4,50 €	20,00 €
Tarte au chocolat et aux poires	4,50 €	20,00 €
Tarte amandine aux poires	4,50 €	20,00 €
Tarte aux fraises, crème légère (suivant saison)	5,50 €	22,00 €
Tarte au citron meringuée	4,50 €	20,00 €

Les pièces montées *(minimum 12 pers.)*

- Pièce montée, 4 choux par personne (forme et thème de votre choix) 6,00 €/pers.
- Pièce montée, 3 choux par personne (forme et thème de votre choix) 5,50 €/pers.

Les petits fours sucrés : 1,20 € ttc / unité

- Tartelette de saison à la crème légère ou alsacienne - Tartelette au chocolat, au citron, à l'orange, poire amandine - Petits choux (Cointreau, Grand Marnier) - Eclair (chocolat, café) - Clafoutis (griotte, ananas, pomme, poire) - Financiers (2 pièces) - Amandes grillées chocolatées - Moelleux chocolat, framboises, amandes, citron - Brownies aux noisettes - Cannelé Bordelais - Macaron



Les Buffets



Les buffets froids

Pour un minimum de 10 personnes

Le buffet à 20,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (70 grs)
1 terrine au choix (+/- 30 grs)
2 salades au choix (160 grs)

Eventail de rôti de bœuf (2 tranches)
Farandole de rôti de porc (2 tranches)
2 Garnitures au choix
(piperade, flan de champignons, ratatouille, chips)

Brie de Meaux (40 grs) et salade verte

1 dessert au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde

Le buffet à 22,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (80 grs)
1 terrine au choix (+/- 30 grs)
3 salades au choix (220 grs)

Eventail de rôti de bœuf (2 tranches)
Farandole de rôti de porc (2 tranches)
Filet de poulet mariné « Tex-Mex » (1/2 filet)
2 Garnitures au choix
(piperade, flan de champignons, ratatouille, chips)

Brie de Meaux (40 grs) et salade verte

1 dessert au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde

Le buffet à 25,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (90 grs)
2 terrines au choix (+/- 60 grs)
3 salades au choix (220 grs)

Eventail de rôti de bœuf (2 tranches)
Rosace de mignon de porc aux pommes (60 grs)
Filet de poulet mariné « Tex-Mex » (1/2 filet)
2 Garnitures au choix
(piperade, flan de champignons, ratatouille, chips)

Brie de Meaux (40 grs), Sainte-Maure
(1 tranche) et salade verte

1 dessert au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde

Le buffet à 28,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (100 grs par pers.)
2 terrines au choix (+/- 60 grs par pers.)
3 salades au choix (220 grs par pers.)

Eventail de rôti de bœuf (2 tranches)
Noix de veau braisée (2 tranches)
Emincé d'agneau à l'ail (50 grs)
2 Garnitures au choix
(piperade, flan de champignons, ratatouille, chips)

Brie de Meaux (40 grs), Sainte-Maure
(1 tranche) et salade verte

2 desserts au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde



Les buffets avec plat chaud

Pour un minimum de 10 personnes

Le buffet à 22,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (70 grs)
1 terrine au choix (+/- 30 grs)
2 salades au choix (160 grs)

Fricassée de pintade aux asperges vertes,
sauce « blanquette »

ou

Cuisse de canette braisée aux aïelles
et son jus crémé

Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat,
grappe de tomate cerise rôti et moelleux de champignons

Brie de Meaux (40 grs) et salade verte

1 dessert au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde

Le buffet à 25,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (80 grs)
1 terrine au choix (+/- 30 grs)
3 salades au choix (220 grs)

Médallions de filet mignon de porc
à la crème de porto et pleurotes

ou

Rosace de volaille aux tomates confites
et pignons de pin

Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat,
grappe de tomate cerise rôti et moelleux de champignons

Brie de Meaux (40 grs) et salade verte

1 dessert au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde

Le buffet à 29,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (90 grs)
2 terrines au choix (+/- 60 grs)
3 salades au choix (220 grs)

Suprême de volaille farci au foie gras
et son émulsion au foie gras

ou

Magret de canard rôti, sauce morilles

Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat,
grappe de tomate cerise rôti et moelleux de champignons

Brie de Meaux (40 grs), Sainte-Maure
(1 tranche) et salade verte

1 dessert au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde

Le buffet à 34,00 € ttc par pers.

Assortiments de charcuteries (100 grs par
pers.)
2 terrines au choix (+/- 60 grs par pers.)
3 salades au choix (220 grs par pers.)

Poulette de Racan braisée aux pleurotes,
jus de cuisson réduit

ou

Filet de bœuf rôti, foie gras poêlé
et sauce Chinon

Garnitures : pomme de terre grenaille ail et persil plat,
grappe de tomate cerise rôti et moelleux de champignons

Brie de Meaux (40 grs), Sainte-Maure
(1 tranche) et salade verte

2 desserts au choix

Condiments : cornichons, mayonnaise,
vinaigrette et moutarde



L'assortiment de charcuteries

- Rillons
- Rillettes
- Saucisson sec et à l'ail
- Jambon cru
- Salami
- Andouille

La carte des terrines

- Terrine de saumon aux baies roses et crème à l'aneth
- Terrine de filets de rougets, vinaigrette aux olives noires et vertes
- Terrine de merlan aux écrevisses, sauce aïoli
- Terrine de volaille aux noix de cajou
- Terrine de foie de volaille au Porto et aux échalotes
- Terrine de lapin au muscadet et son confit d'oignons
- Terrine de canard au poivre vert
- Terrine de Sainte-Maure aux fruits secs

La carte des salades

Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs, cervelas, cornichons, mayonnaise

Salade italienne : tagliatelles, jambon blanc, jambon cru, emmental, basilic et huile d'olive

Salade sucré/salé : tagliatelles, surimi, carottes, pommes fruits, ananas, mayonnaise

Salade tourangelle : salade, haricots verts, rillons, tomates, œufs

Salade océane : riz, cocktail de fruits de mer, saumon frais, écrevisses

Salade « La Gélinière » : salade, blanc de volaille, lardons, croûtons, pommes de terre

Salade fraîcheur : carottes, tomates, maïs, soja, cœurs de palmier

Salade exotique : riz, concombre, ananas, maïs, thon

Champignons à la grecque

Taboulé

Salade niçoise : salade, haricots verts, pommes de terre, poivrons, tomates, anchois, thon, œufs

Salade "Du Puy Tourangelle" : lentilles vertes du Puy, rillons cocktail et oignons rouges

Salade du Sud : légumes grillés, canard fumé, tomate confite et huile d'olive vierge

La carte des desserts

- Charlotte au vin de Vouvray et coulis de fruits rouges
- Fondant et craquant au chocolat, crème anglaise à la chicorée confite
- Entremet Caramel et pommes caramélisées, crème anglaise au spéculoos
- Fraisier (selon saison), coulis de fruits rouges
- Framboisier (selon saison), et son coulis
- Le Tourangeau (mousse Vouvray et raisins)
- Le Normand (mousse aux pommes et pommes caramélisées)
- Le Choco-griotte (mousse chocolat, mousse griotte et griottes)
- Le Poire Belle-Hélène (mousse chocolat, mousse poire et poire)
- Le Trois Fruits Rouges (mousse framboise, cassis et myrtille) et son coulis
- Douceur Framboise / crème brûlée (mousse framboise et crème brûlée)
- Douceur Chocolat / crème brûlée (mousse chocolat et crème brûlée)
- Douceur Passion / crème brûlée (mousse fruits de la passion et crème brûlée)