

Carte des Gâteaux

Fabrication maison
Sur commande, au moins 48h à l'avance avec 4 parts minimum
Choix unique pour le groupe ou 2 choix possibles à partir de 12 personnes
Confectionnés avec des farines Bio

Les Gâteaux

🎵 **Le Cookie Géant** La part 3.30 €
Cookie aux pépites de chocolat en version gâteau.
Un cookie au format XXL !

🎵 **Le Pavé au Chocolat** La part 3.80 €
Fondant au chocolat, avec de la crème fouettée maison.
Pour les accros au choco.

🎵 **La Tarte Citron Spéculoos** La part 4.00 €
Tarte composée d'une base spéculoos et d'une crème citron Bio.
Comme un cheesecake, gourmand et acidulé.

🎵 **Le Brownie 3 Chocolats** La part 4.00 €
Sans Gluten
Gâteau sans gluten réalisé avec des farines Bio (riz et châtaigne), 3 variétés de chocolat et des noix.
Chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir.

🎵 **Le Carrot Cake** La part 4.50 €
Gâteau à la carotte Bio, aux épices (cannelle et gingembre), avec des graines de courge Bio et un glaçage à la cannelle.
Le célèbre gâteau américain relevé en épices juste comme il faut !

🎵 **La Tarte Choco-Caramel** La part 4.50 €
Pâte sucrée, ganache au chocolat noir et caramel au beurre salé maison.
Une tarte "twix" pleine de gourmandise pour ceux qui ne peuvent choisir entre chocolat et caramel.

🎵 **Le Gâteau Tout Choco à étages** La part 4.50 €
Gâteau composé de 2 génoises au chocolat, d'une crème au mascarpone et à la pâte à tartiner (sans huile de palme) et d'une ganache montée au chocolat.
Un gâteau aussi haut que bon.

🎵 **Le Banoffee** La part 4.50 €
Gâteau composé d'une base spéculoos, de caramel au beurre salé maison, de bananes Bio et de crème fouettée.
Un classique de Toulouse d'origine anglaise, pour les petits et grands gourmands.

🎵 **La Forêt Noire** La part 4.80 €
Gâteau composé d'une génoise au chocolat, de cerises (au sirop) et de crème fouettée.
Un morceau d'Allemagne à Toulouse.

🎵 **La Tarte Mont Blanc** La part 4.80 €
Pâte sucrée, garniture et crème fouettée à la crème de marron, quelques meringuettes.
Une tarte idéale pour les amoureux de la crème de marron.

🎵 **Le Gâteau Exotique** La part 4.90 €
Gâteau composé d'une dacquoise à la noix de coco, d'une mousse à la mangue et d'un insert à base d'ananas, de fruit de la passion et de gingembre.
Les saveurs des îles réunies dans un gâteau.

🎵 **Le Royal au Chocolat** La part 4.90 €
Gâteau composé d'une dacquoise à l'amande, de mousse au chocolat noir et d'un insert croustillant praliné feuilletine.
Un classique de la pâtisserie française.

🎵 **Le Framboisier** La part 5.00 €
Gâteau composé d'une génoise, de crème mousseline, d'un nappage à la framboise, de pralin et de framboises.
Des fruits pour faire oublier la crème.

🎵 **Les Crêpes** La part (2 crêpes) 5.00 €
Ancienne crêpière de métier, je peux réaliser de très bonnes crêpes.
2 crêpes par personne minimum
- garniture : 1 au sucre + 1 aux choix caramel au beurre salé maison ou pâte à tartiner (sans huile de palme).
Cuites au dernier moment, les crêpes sont disponibles uniquement pour les séances de l'après-midi !

🎵 **La Mousse au chocolat vegan** La part 3.50 €
Verrine individuelle de mousse au chocolat noir sans produit animal (aquafaba). Possibilité de commande à l'unité !
A s'y méprendre avec une recette classique !

🎵 **La Planche sucrée à partager** 16.00 €
Petites mousses au chocolat, mini financiers, cookies Bio, sucettes à la pâte à tartiner, boules coco, meringuettes, ananas frais...
Prévue pour 4, elle peut être adaptée pour plus ou moins de personnes (4,00 € par personne).
Un assortiment de petits desserts et sucreries pour que chacun trouve son bonheur.

Pour toute précision ou toute autre demande (allergies, régime alimentaire sans gluten, vegan...), n'hésitez pas à me contacter :

contact@karioka-karaoke.com

Pour les retardataires, téléphonez-nous au 05 81 97 07 84 pour voir ce qui est faisable...