Le Karioka
KARAOKE BOX & BAR

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 Paris-Brest — La part 4.90 €
Gâteau composé d'une pâte à choux, de crème au praliné et de noisettes caramélisées.
Un gâteau idéal pour les fans de praliné.

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 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…