



L'Antillais.

Génoise vanille - Mousse à la Banane et Mousse au Chocolat Noir.

La Cabosse.*

Génoise Chocolat - Mousses aux 3 Chocolats.

L'Irish Coffee.

Génoise vanille - Mousse au Café et Mousse au Whisky avec griotte macérée .

Le Caprice.

Charlotte Biscuit Cuillère à la Bavaoise Poire Williams et Mousse au Chocolat noir.

La Charlotte aux Fraises.*

Biscuit Cuillère - Mousse à la fraise - et des fraises sur le dessus. (selon saison)

La Charlotte Passion.*

Biscuit cuillère - Mousse à la Passion et Fruits.

La Charlotte Framboise.*

Biscuit Cuillère - Mousse à la Framboise - et des framboises sur le dessus.

Le Marat des Bois.*

Charlotte Biscuit Cuillère - Mousse Exotique et Mousse aux Fraises et Fraises des Bois sur le dessus.

Le Schilickois.*

Biscuit Chocolat - Mousse au Chocolat Mousse framboise.



LES GÂTEAUX

L'Alizé.*

Génoise vanille - Mousse Fraise et Mousse Citron.

Le Hawaï.

Génoise vanille - Mousse Coco et Mousse Ananas.

Le Noir Désir.*

Bombe de Mousse au Chocolat Noir Pur Caraïbe fond de Génoise chocolat.

Le Macao.*

Génoise chocolat-Mousse au chocolat-Ganache caramel et Mousse au Praliné - Croquant de Feuilletine.

Le Saint Honoré.

Pâte à choux et feuilletage - Mousse au kirsch avec morceaux de cerises confites - Chantilly.

La Forêt-Noire.

Génoise chocolat au sirop de Kirsch - Chantilly Cerises - Copeaux de chocolat.

L'Or du Rhin.

Biscuit aux Amandes au Cointreau - Truffé de ganache au Praliné et au Cointreau - Glacé Chocolat Noir

Le Biscuit aux fruits.*

Génoise vanille fourrée Mousseline Vanille garnie de Framboises, de Fruits assortis de Fraises (selon la saison).

Le Biscuit garni.

Génoise vanille fourrée Crème Pâtissière ou Beurre (Vanille-Café-Chocolat-Praliné-Cointreau-Kirsch)

**(Les Gâteaux sont sans alcool)*

PÂTISSERIE MULLER

7 A rue Kléber 67300 Schiltigheim Tél: 03.88.33.20.45