

# L'insouciance

## Pâtisserie végétale

### Sur commande

Pâtisseries	Quantité/Prix
Bavarois cru framboise-banane	8 p. (20 cm Ø) 30 €
Brownie	8-10 parts (20 cm Ø) 15 €
Cinnamon rolls	12 pièces 24 €
Cookies - framboises - choco-cacahouète - choco-noisette	8 pièces (par goût) 12 € (chaque pièce pèse +- 50-55 g)
Cupcakes	3,5 €/pièce, à partir de 6 pièces
Galette frangipane	- 4-6 p. (20 cm Ø) 18 € - 6-8 p. (24 cm Ø) 24 €
Gâteau à deux étages - coco-ramboise - ramboise - cacao-chocolat - cacahouète	- 4 p. 20 € - 6-8 p. 25 € - 8-10 p. 30 €
Gâteau licorne coco-ramboise	- 4-6 p. 30 € - 10 p. 50 € - 15 p. 75 €
Gâteau recouvert de roses en glaçage	- 4-6 p. 25 € - 10 p. 50 €
Muffins	3 €/pièce, à partir de 6 pièces
Flan	8-10 p. (20 cm Ø) 17 €
Tartelette mousse au chocolat	3 €/pièce, à partir de 6
Biscuit renard simple	20 pièces 14 €
Double biscuit renard fourré	10 pièces 21 €
Opéra chocolat-noisette	8-10 p. 50 €
Tarte au citron	- 6-8 p. (20 cm Ø) 17 € - 8-10 p. (24 cm Ø) 20 €



# L'Insouciance

## Pâtisserie végétale

### Sur commande

- meringuée	- 8 p. (20 cm Ø) 20 € 8-10 p. (24 cm Ø) 23 €
Tartelette au citron - meringuée	3 €/pièce, à partir de 6 3,5€/pièce, à partir de 6
Tarte aux framboises crumblée	6 p. (20 cm Ø) 15 € 8 p. (24 cm Ø) 20 €
<b>En fonction de la saison</b>	
Croûte aux fraises (20 cm Ø) (24 cm Ø)	- 6 p. 16 € - 8 p. 20€
Fraisier (20 cm Ø)	- 30 € - 35 € avec décoration pâte d'amande blanche
Tartelette fruitée - fraises - framboises - mûres	3,5 €/pièce à partir de 4
Gâteau de fruits rouges et fleurs fraîches comestibles	- 4-6 p. 23 € - 10 p. 45 € - 15 p. 65 €
Bûche de Noël - génoise sésame/ganache chocolat – noisette - génoise sésame / ganache chocolat - framboise	5 p. 16 € 10 p. 30 €

*Pour toute demande de décoration supplémentaire, un supplément de minimum 5 € sera requis.*

*Pour toute demande de livraison, un supplément de minimum 5 € sera requis.*

*Les frais de livraison sont offerts à partir de 50 € d'achat pour une commande pour les communes suivantes :*

*Limal, Wavre, Ottignies-Louvain-la-neuve, Grez-doiceau, Lathuy, Mélin, Jodoigne.*

*Vous êtes allergique ou intolérant.e ?*

*Demandez notre liste des pâtisseries et de leurs allergènes.*

