

Sebastien Gohier

PÂTISSIER . CHOCOLATIER . GLACIER
COURS DE PÂTISSERIE

COLLECTION DE GOURMANDISES

Les Glacés

LE VACHERIN

Meringue à l'ancienne, glace et sorbet au choix. Chantilly glacée.

L'OMELETTE NORVÉGIENNE

Génoise nature, glace vanille maison et meringue italienne caramélisée.

LA CORBEILLE NOUGATINE

Panier en nougatine garni de 20 boules de glace et sorbet assortis.

LE NOUGAT GLACÉ

Biscuit amandes, nougat glacé maison aux fruits confits
et éclats de nougatine.

*En sus pot de coulis de fraise
ou de framboise Maison.*

**pensez à vous munir d'un emballage isotherme garni
de plusieurs bacs de congélation*



*Spécialités en Macarons - Petits-fours - Gâteaux de voyage
Salon de thé en terrasse l'été*

28 Place de la Liberté 01150 LAGNIEU
Tél : 04 74 35 70 89

Ouvert du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00 et le dimanche de 8h30 à 12h30

www.sebastiengohier.com

Les Extrêmes Gourmands

GALET BRETON

Brownies au chocolat noir, mousse légère chocolat au lait, fines feuilles de chocolat craquant et coeur coulant de caramel au beurre salé.

DOUCEUR DES ÎLES

Biscuit génoise, mousse au chocolat blanc infusé à la vanille bourbon et crémeux aux fruits de la passion.

KALAMANSI

Biscuit amande, crème fruitée au Kalamansi (petit agrume doux très parfumé des Philippines), perles craquantes de caramel et mousse gourmande au chocolat au lait caramel.

DÉLICE MATCHA

Biscuit financier aux fruits rouges, mousse fraîcheur au thé vert matcha et coeur crème de Framboise.

LOLLIPOP

Fine pâte sablée garnie de pistaches, mousse flamboyante aux fruits des bois, génoise, coeur intense à la pistache et cocktail de fruits rouges.

EDELWEISS

Biscuit tendre au marron, crème soyeuse au marron, fine gelée à la vanille sur lit de confit de cassis et mousse légère au Marron.

CÉCILIA

Génoise tendre et sensation croquante de caramel à la fleur de Sel.

Crème mousseuse à la poire avec morceaux de fruit, coeur intense pur poire et vraie mousse gourmande au caramel.

BISKÉLIA

Biscuit doux et croquant au chocolat, crème onctueuse au chocolat au lait, crème anglaise au praliné amande noisette et mousse légère chocolat au lait.

MACARONNADE *(en saison)*

Biscuit macaron à la Pistache, crème intense à la pistache, farandole de framboises fraîches et coulis de framboises.

TARTE DU MOMENT *(selon l'inspiration du Chef)*

Pâte sucrée ou Sablé breton, crème pâtissière ou crémeux parfumé et cocktail de fruits frais de saison.

TARTE AU CITRON

Pâte sablée, frangipane aux zestes de citron vert, crème chiboust au jus de citron jaune.

LE ROYAL

Biscuit succès, feuilleté craquant au praliné et mousse au chocolat noir 65%.

LE FRAMBOISIER

Génoise, crème mousseline pâtissière, framboises et glaçage ou pâte d'amande.

LE POIRIER

Génoise dés de poires William's, crème mousseline pâtissière et pâte d'amande.

LE FRAISIER *(en saison)*

Génoise, crème mousseline pâtissière, fraises et glaçage ou pâte d'amande.

LE NOCTURNE

Génoise chocolat, mousse au chocolat noir, crème au chocolat lait et glaçage au chocolat blanc.

