

POUR VOS APÉRITIFS

- **MINI CANAPÉS (CHF. 1.90 / PIÈCE)**

- AU JAMBON
- AU SALAMI
- AU SAUMON
- AU FOIE GRAS
- AU THON
- AUX ASPERGES
- AU FROMAGE
- AU CAPRICE DES DIEUX
- AUX CREVETTES
- AU POULET – CURRY

- **FEUILLETÉS SALÉS (CHF. 7.50 / 100 GRAMMES)**

- MINI CROISSANTS AU JAMBON
- MINI RAMEQUINS
- MINI PIZZAS
- MINI SAUCISSES EN CAGE
- MINI PAPILLONS AU FROMAGE
- MINI PANIER AUX OLIVER
- MINI GOUGÈRES
- MINI AUX ANCHOIS
- MINI CARRÉ AU ROQUEFORT
- ALLUMETTES AU FROMAGE
- CARRÉ AU PAPRIKA

- **RAMEQUINS (CHF. 3.00 / PIÈCE)**

- FROMAGE
- JAMBON – FROMAGE
- TOMATES
- PETITS LÉGUMES
- SAUMON
- EPINARDS
- POIREAUX

- **VERRINES SALÉES (CHF. 3.50 / PIÈCE)**

- TOMATES CERISES ET MOZZARELLA
- SALADE NIÇOISE
- GUACAMOLE D'AVOCAT ET ECRESSISSES
- COCKTAIL DE CREVETTES, SAUCE CALYPSO
- SALADE DU MENDIANT : SALADE DE POMMES DE TERRE ET CERVELAS

- **MIGNARDISES SUCRÉES (CHF. 1.90 / PIÈCE)**

- TARTELETTES AUX FRUITS
- ECLAIRS AU MOCA
- ECLAIRS AU CHOCOLAT
- OPÉRAS
- MILLE-FEUILLES
- TARTELETTES AU CITRON
- FORÊT NOIRE
- CHOUX PARIS – BREST
- MADELEINE AUX AMANDES ET FRUITS DE SAISON

- **VERRINES SUCRÉES (CHF. 3.00 / PIÈCE)**

- MOUSSES AUX FRUITS DE SAISON
- COULIS

Gerber

FAMILLE ARMAND BESTENHEIDER

BOULANGERIE – PÂTISSERIE

ROUTE DU RAWYL 35, CH-3963 CRANS-MONTANA

TÉL. +41 27 481 62 47

info@brasseriegerber.ch www.brasseriegerber.ch

**NOUS VOUS PROPOSONS
POUR VOS APÉRITIFS
ET VOS GÂTEAUX**

SUR COMMANDE 48 HEURES À L'AVANCE

- **PAINS SURPRISES AU CHOIX (CHF. 12.00 / PAR PERSONNE)**
 - VALAISAN : JAMBON CRU, SALAMI, VIANDE SÉCHÉE, FROMAGE
 - AU POISSON : SAUMON FUMÉ, ECRESSISSES, THON

NOS GÂTEAUX

PERSONNALISATION DE VOS GÂTEAUX SUR DEMANDE

- **FRAISIER**
 - Madeleine aux Fraises
 - Mousse Vanille - Fraises
 - Crumble Coco
- **FRAMBOISIER**
 - Madeleine aux Framboises
 - Mousse Vanille – Framboises
 - Crumble Coco
- **MILLE-FEUILLE NATURE**
 - Pâte Feuilletée Caramélisée
 - Crème Pâtissière Vanille - Bourbon
 - Crème Chantilly - Vanille
- **MILLE-FEUILLE AUX FRAMBOISES OU AUX FRAISES (SELON LA SAISON)**
 - Pâte Feuilletée Caramélisée
 - Mousse à la Vanille
 - Fraises ou Framboises
- **FORÊT NOIRE**
 - Biscuit au Chocolat
 - Confiture de Framboises
 - Crème Chantilly Nature
 - Crème Chantilly Chocolatée
 - Copeaux de Chocolat
- **ST-HONORÉ NATURE OU AUX FRUITS**
 - Fond Feuilleté
 - Pâte à Choux
 - Crème Pâtissière Allégée
 - Choux Caramélisés
 - Chantilly Vanille - Bourbon
- **EXOTIQUE**
 - Dacquoise Coco
 - Crèmeux au Chocolat
 - Coulis Caramel – Fruits de la Passion
 - Julienne de Fruits Exotiques
 - Mousse Légère au Lait de Coco
- **CHARLOTTE AUX FRAISES OU FRAMBOISES**
 - Dacquoise aux Amandes
 - Coulis aux Fraises ou Framboises
 - Mousse aux Fraises ou Framboises
 - Décor Fraises ou Framboises

- **CHARLOTTE AUX POIRES**
 - Dacquoise aux Amandes
 - Coulis de Poires
 - Poires Pochées au Caramel
 - Mousse au Chocolat au Lait et Caramel
 - Mousse aux Poires
- **CROQ'NOISETTES**
 - Dacquoise aux Noisettes
 - Croustillant Praliné
 - Crèmeux au Chocolat
 - Crème Chantilly Chocolatée

NOS MOUSSES

- **MOUSSE SAMBA**
 - Fond de Biscuit Spécial au Chocolat
 - Mousse au Chocolat au Lait
 - Mousse au Chocolat Foncé
 - Nappage d'une Glaçure Spéciale Chocolatée

NOS TARTES

- **TARTE FONDANTE AU CHOCOLAT**
 - Biscuit au Chocolat (sans farine)
 - Ganache au Citron Vert
 - Sablé au Chocolat
- **LA TARTE TATIN**
 - Pâte Feuilletée ou Sablée
 - Pommes ou Abricots Caramélisés
- **CLAFOUTIS (SELON LA SAISON), AVEC APPAREIL**
 - Fond de Pâte Sablée
 - Fruits de Saison
 - Cerises
 - Rhubarbe
 - Pommes
 - Pêches
 - Abricots
 - Pruneaux
- **TARTE AUX FRAISES - AUX FRAMBOISES - AUX MYRTILLES**
 - Pâte Feuilletée (sur commande)
 - Pâte Sablée
 - Crème Pâtissière à la Vanille
 - Fraises ou Framboises ou Myrtilles