



Le tout chocolat

Origine : *Equateur*

Après avoir découvert les plantations de cacao & fait la rencontre émouvante de petits producteurs, l'amour que nous transmettons dans ce dessert se ressent.

A déguster sans modération...

Surtout par les temps qui courent !



THE ART OF HOSTING





Tutti Frutti

Origine : *Worldwide*

Sélection de fruits exotiques et rouges pour une touche de fraîcheur en fin de repas.



THE ART OF HOSTING



*Delicat
+ Sensuel*



*Fabrication
artisanale*





Le Pancake au Dulce de leche

Origine : *Amé. Latine*

Le parfait mix entre l'Angleterre et les Caraïbes, sur son pancake traditionnel.

A étaler avec parcimonie...

Ou pas !



THE ART OF HOSTING



*Soyeux
+ Addictif*

*Fabrication
artisanale*



Le moelleux au Dulce de leche

Origine : *Amé. Latine*

Le parfait compromis entre le traditionnel moelleux tout chocolat
et la gourmandise du Dulce de Leche.

Vous y reviendrez plus
d'une fois !



THE ART OF HOSTING



Gourmand
+ Addictif

Fabrication
artisanale



Le canelé au Dulce de leche

Origine : Amé. Latine

Le remix du tradition bordelaise.

A étaler avec parcimonie...

Ou pas !



THE ART OF HOSTING





Le Dulce de Leche

Origine : *Uruguay ou Argentine*

Le dulce de leche est la friandise la plus populaire en Uruguay et en Argentine. Les gens l'ont pour le petit déjeuner, le plus souvent sur des toasts, mais aussi sur des crêpes ou des gaufres. C'est aussi l'ingrédient principal de nombreux gâteaux, tartes et pâtisseries typiques.



THE ART OF HOSTING





Yaourt suédois & muesli

Origine : *Scandinavie*

Une touche vanillée de Tahiti vient casser les codes de ce traditionnel yaourt scandinave.

Ultra vitaminé, il se
déguste à toute heure
de la journée,



THE ART OF HOSTING



*Croquant
& healthy*

*Fabrication
artisanale*