

En constante évolution, l'offre de pâtisserie change en fonction des saisons et de l'inspiration! Contactez-moi pour connaitre les pâtisseries du moment. P'tit aperçu :

TARTES

La part, à partir de

Tarte citron meringuée ou non

Tarte à la praline

Tarte choco-caramel

Tarte amandine aux fruits



La part, à partir de

Royal chocolat

biscuit noisette, croustillant praliné, mousse choco et glaçage choco

Câlin

biscuit coco, bavaroise vanille, crémeux passion

Pralinon

biscuit cacao, mousse praliné et cœur citron

Fraisier / Framboisier

BISCUITS ET MOELLEUX

La part, à partir de

Cookies

beurre de cacahuètes et pépites de chocolat

Moelleux

chocolat, pistache, farine de châtaigne

Brownie

chocolat et noix

MIGNARDISES

La pièce, à partir de

Mini tartelettes, choux, bouchées ou encore verrines

CRÉATIONS SUR MESURE

Sur demande

Traiteur

BRIOCHE SALÉE

La spécialité du POG!

30 cm pour 5-6 personnes en bouchées apéro

60 cm

pour 10-12 personnes

18 €

35 €



Garnitures:

- Sauce tomate, olives, emmental
- Poivronade, chorizo, mozzarella
- Sauce pesto, thon, emmental
- Sauce tomate, bacon, emmental
- Purée de carotte, coriandre, emmental

- Crème de gorgonzola et noix

D'autres garnitures sont disponibles sur demande!

BUFFETS, COCKTAIL, PETIT-DÉJEUNER, PAUSE GOÛTER...

Le POG est à votre service pour tous vos évènements particuliers et professionnels.

Commande par téléphone :

07 44 41 64 30

Formules

DÉJEUNER

12,50 €

Une pièce salée

brioche, tarte, clafoutis, flan ou crumble

Un accompagnement

salade verte, soupe du jour ou salade composée selon la saison

Une pâtisserie

au choix



BRUNCH

16 €

Côté salé

brioches et tartes salées, charcuterie, fromage, salade verte et pain

Côté sucré

assortiment de brioche pralines, moelleux au chocolat et tarte aux fruits





3,60 €

4,20 €