



## Millefeuille

à partir de 2.90 €



Grand classique de la pâtisserie, ce millefeuille vous séduira par l'onctuosité de sa crème pâtissière, sa délicieuse pâte feuilletée et son fondant incontournable.

Cet entremet est composé d'une délicieuse pâte feuilletée et d'une crème pâtissière légère. Il est recouvert d'un fondant gourmand et sa fine couche de confiture apporte à ce gâteau traditionnel une touche d'acidité et d'originalité. Une inscription en pâte d'amande ou un dessin peuvent être rajoutés à cet entremet pour lui apporter une touche d'originalité.

### Tarifs :

- 2.90 € la part
- au-delà de 10 personnes 2.70 €/personne



Cet entremet est composé uniquement de produits frais. Il doit donc impérativement être conservé au frais (+5°C). Pour tout entremet de plus de 25 personnes, il faut prévoir un réfrigérateur professionnel. Ce produit peut être personnalisé suivant vos désirs et pour votre plus grand plaisir par notre chef, le supplément de prix sera indiqué à la commande.

# La Friandine

Votre restaurant La Friandine a reçu le soutien financier de la région  
pour ses travaux de rénovation réalisés en juin 2017



50 rue des Tournelles  
74100 ANNEMASSE

Mail : [contact@la-friandine.fr](mailto:contact@la-friandine.fr)  
Tél : 04 50 37 44 45