

Atayef Achta (12 pièces) 30€

Des petites crêpes dentelées et fourrées de crème au lait et imbibées de sirop

Atayef Joz (12 pièces) 30€

Des petites crêpes dentelées et fourrées de noix et imbibées de sirop

Znoud el sett - Achta (12 pièces) 30€

Cigares feuilletés à la crème de lait

Znoud el sett - Joz (12 pièces) 30€

Cigares feuilletés à la noix

Osmallyeh (6 pièces) 21€

Deux couches de vermicelles rôties et remplies de crème achta. servi avec du sirop de sucre à la fleur d'oranger

Achtaliyyeh (6 pièces) 24€

un pudding onctueux et crémeux, recouvert de pistache ramollies et d'un sirop de sucre parfumé

Achtaliyyeh osmallyeh (6 pièces) 27€

Osmallyeh à l'achtaliyyeh

Nammoura (1kg) 12€

Gâteau à base de semoule et sirop de sucre à la fleur d'oranger

Maamoul (1kg) 35€

Une pate sablée à base de semoule et parfumée à l'eau de fleurs d'oranger et l'eau de rose. Ils sont fourrés d'un mélange sucrée de dattes, noix ou pistaches

Menu Desserts

06 50 36 86 98

Merci de commander la veille. Pour les grandes commandes, il faut commander 4 jours à l'avance.



ATAYEF 30€

Des petites crêpes dentelées et fourrées achta ou Joz - vendu en 12 pièces



NAMMOURA 12€

Gâteau à base de semoule et sirop de sucre à la fleur d'oranger - vendu au kg



MAAMOUL 35€

Pattes Sablée à base de semoule parfumée à l'eau de fleurs d'oranger et l'eau de rose fourrée de dattes, noix ou pistaches - vendu au kg



Forêt Noire (15 personnes) 50€

Génoise à la vanille, crème et salade de fruits

Forêt Blanche (15 personnes) 50€

Génoise au chocolat, crème et salade de fruits

Bûche de Noël (25cm, 11 personnes) 40€

Gâteau roulée à base de génoise recouverte de crème au beurre parfumée au chocolat ou vanille

