

**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) 30€**

Une pate sablée à base de semoule et parfumée à l'eau de fleurs d'oranger et l'eau de rose. Ils sont fourrées 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 30€**

- 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

