

## Catalogue des cheesecakes

Forme de tous nos cheesecake ronde de  
26 cm de diamètre pour 12 à 15 personnes

### **CHEESECAKE PHILDELPHIA (nature) 45€**

Sublime Cheesecake, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable cream cheese, avec une légère note de vanille et pâte aux biscuits spéculoos. Présentation épurée en trois couches (pâte spéculoos, coeur ivoire et topping blanc).

### **OREO CHEESECAKE 47€**

Délicieux Cheesecake, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable cream cheese, des morceaux d'oreos, et d'une pâte aux oreos. Présentation en trois couches (pâte noire, coeur ivoire parsemé d'oreos et topping blanc).

### **CHEESECAKE FAÇON "KEY LIME" 45€**

Cheesecake au citron vert, fait avec du véritable cream cheese et pâte aux biscuits spéculoos. Jolie présentation en quatre couches (pâte spéculoos, une couche de crème au citron vert, coeur ivoire parsemé de zeste de citron vert et topping blanc). Excellente balance entre sucré et acidulé.

### **CHEESECAKE AUX MYRTILLES SAUVAGES 47€**

Cheesecake aux myrtilles sauvages, fait avec du véritable cream cheese, et une pâte aux biscuits spéculoos et un topping rafraîchissant à la crème fraîche. Présentation en quatre couches (pâte spéculoos, couche de myrtilles, coeur ivoire et topping blanc). Idéal pour l'été.

### **CHEESECAKE AUX FRAMBOISES 45€**

Cheesecake aux framboises, délicatement parfumé au citron, fait avec du véritable cream cheese, une pâte aux biscuits spéculoos et un topping rafraîchissant à la crème fraîche. Présentation en trois couches (pâte spéculoos, coeur framboise et topping blanc). Idéal pour l'été.

**CHEESECAKE À LA PISTACHE ET AUX FRAMBOISES 45€**

Cheesecake à la pâte de pistaches, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable cream cheese et une pâte aux biscuits spéculoos. Jolie présentation en trois couches (pâte spéculoos, coeur vert pistache et topping blanc), décoré avec des framboises fraîches.

**CHEESECAKE AU THÉ VERT 45€**

Cheesecake au thé vert Macha, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable cream cheese et une pâte aux biscuits spéculoos. Jolie présentation en trois couches (pâte spéculoos, coeur vert Macha et topping blanc).

**CHEESECAKE AU CAMEL ET AU CHOCOLAT NOIR 45€**

Cheesecake au caramel, fait avec du véritable cream cheese et pâte aux biscuits spéculoos, recouvert d'un glaçage au chocolat noir, décoré avec des rosettes de ganache au chocolat et des noix de pecan.

**CHEESECAKE AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT BLANC 46€**

Cheesecake en deux couches, une légère et fruitée à la purée de framboises, l'autre riche et onctueuse au chocolat blanc. Le tout fait avec du véritable cream cheese, et une pâte aux biscuits au beurre. Décoré avec des framboises fraîches.

**CHEESECAKE À LA BANANE 46€**

Cheesecake à la banane, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable cream cheese, et une pâte aux biscuits spéculoos, décoré avec des chips de banane.

**CHEESECAKE À LA CRÈME DE MARRONS 45€**

Cheesecake à la crème de marrons, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable cream cheese et une pâte aux biscuits spéculoos.

**CHEESECAKE AU CHOCOLAT NOIR ET AUX POIRES 46€**

Cheesecake au chocolat noir et aux poires. Pâte spéculoos. Texture mousse au chocolat.

**CHEESECAKE AU NUTELLA 45€**

Cheesecake au Nutella. Pâte spéculoos. Noisettes grillées et Nutella au centre. Glaçage chocolat sur le dessus.

**CHEESECAKE AU POTIRON**

47€

Cheesecake au potiron, parfumé d'une touche de Bourbon et de cannelle.