

# Sitronterte



*Klassisk fransk terte med sitronkrem inni  
og marengs på toppen.*

Dette er en av verdens mest solgte kaker, med god grunn. Søt og syrlig med god fylde fra tertebunnen.

Størrelser:

8 biters - 440,-

12 biters - 590,-

OBS - 5 dagers bestillingstid

# Flambert Epleterte «Tarte Normande»



*Calvadosflamberte epler og fyll av crème patissière på tertebunn.*

Å flambere epleskivene i eplebrennevin gir dem en fylde som går hånd i hånd med eggekremen. Nyt gjerne sammen med en god cider fra Bretagne.

Størrelser:

8 biters - 380,-

12 biters - 530,-

# Bringebær eller jordbærterte



*Terte med mousselinekrem & ferske bær.*

Gode hele året, men best når de norske bærerne er i sesong. Normalt fra juni til september for bringebær, og mai til september for jordbær.

Størrelser:

8 biters - 490,-

12 biters - 640,-

# Fransk jordbærkremkake «Fraisier»



*Klassisk fransk jordbærkremkake med ferske jordbær, vanilje, mousselinekrem og sjokoladegenoise som bunn.*

Størrelser:

8 biters - 590,-

12 biters - 790,-

# Flan



*Crème pâtissière, en grunnsten i fransk konditorkunst, bakt i tertebunn. Vanilje, eggekrem og terte i skjønn forening.*

*Tenk en krysning av vaniljefyllet i skolebollen og en ostekake. Passe søt, passe fyldig, passe perfekt.*

Størrelser:  
12 biters - 490,-