



Commande de gâteaux MaTonka

Carte printemps / été

Valable du 15/05/23 au 31/08/23

Commande le matin, 48h en avance



Gâteaux	Description	Taille/pers
Croquant au Chocolat	Biscuit dacquoise amande Croustillant praliné feuilletine Mousse chocolat noir Guanaja 70 %	4, 6, 8, 25, 50
Forêt Noire	Biscuit génoise chocolat noir Mousse vanille mascarpone Confit de griotte, Sirop au kirsch	Toutes tailles
Paris-Brest	Pâte à choux Crème pralinée amande-noisette Noisettes caramélisées Croustillant feuilletine	4, 6, 8
Le Matonka (Notre mille-feuille)	Feuilletage inversé maison Crème légère à la fève tonka Confit fruits rouges Chantilly tonka	Toutes tailles
Tarte aux agrumes	Biscuit succès Crème aux agrumes Suprêmes d'oranges et de pamplemousses	4, 6, 8
Tarte myrtille ou fraise	Pâte sucrée noisette Crème pâtissière Myrtilles ou fraises	4, 6, 8
Tarte citron meringuée	Pâte sucrée noisette Crème citron Meringue italienne aux zestes de citron vert Guimauve au citron	4, 6



Opéra	Biscuit joconde imbibé café Crème au beurre café Ganache chocolat noir caraïbe 66%	Toutes tailles
Tarte aux noix	Pâte sucrée noisette Noix, caramel	4, 6, 8
L'Exoti'k	Biscuit dacquoise coco Insert mangue passion Mousse coco citron vert Croustillant coco Chips de coco et guimauve coco citron vert	4, 6, 8
Framboisier	Biscuit pâte à choux Diplômata vanille Insert & brisures framboises	4, 6, 8
Fraisier	Biscuit génoise vanille Diplômata vanille Confit fraise Fraises fraîches	Toutes tailles
Vacherin Vanille / Framboise	Crème glacée à la vanille Sorbet à la framboise Meringue, Chantilly	4, 6, 8
N° cake chocolat ou exotique ou fruits rouges	Pâte sucrée noisette Chantilly à la mascarpone au chocolat ou exotique ou fruits rouges	1 ou 2 N° pour 10/12 1 ou 2 N° pour 15/20

Commande en boutique, par mail ou au téléphone :

Contact@matonka.fr / 04 76 50 83 86

Matonka, projet soutenu par



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes