



Vous avez la dent sucrée et vous souhaitez impressionner vos invités.
Marion Traiteur vous aide à dresser une table à dessert qui fera un gros wow lors de votre soirée.

Table à dessert qui fera craquer vos invités

Variété de desserts offerts

Guimauve au chocolat, brownies, biscuit aux amandes, mini churros, crème brûlée, mousse au chocolat, cup cake assorti, macaron assorti, pouding chômeur, truffe au chocolat, tarte au chocolat, crème anglaise et salade de fruits, mini crêpe et sauce caramel, mousse au fromage, gâteau Reine Élisabeth et encore...mettez-nous au défi !

3 variétés, 7 \$ / pers.

4 variétés, 8 \$ / pers.

5 variétés, 9 \$ / pers.

6 variétés, 10 \$ / pers.

*Équipements de location à prévoir

Un minimum de dépense total en nourriture de 800 \$ est nécessaire pour bénéficier de ce concept

Gâteau d'anniversaire ou de mariage personnalisé

Notre référence, La Petite Chocolatière à Repentigny

Contactez Sophie

4 \$ à 6 \$ approx. la portion