

MAISON ALLERGENER

Jordbærtærte: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder

Sablébund, kransekage, mazarin, vaniljecreme, jordbærgelé, friske danske jordbær, hyldeblomstgelé.

Citrontærte: Gluten, æg, sukker, laktose, mandler, citrus og animalsk gelatine (gris)

Citroncreme, yuzugelé, mandelkage, marengs og mandelmørdej.

Maison Teddy: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder

Mandelsable, chokoladekage, saltet karamel, pufsuksker, carmelia chokolade.

Chokoladekage: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder og animalsk gelatine (gris)

Saltet karamel, hasselnødder og solbærgelé.

Passionsfrugt-blomst: Gluten, æg, sukker, laktose, citrus, mandler, kokos og animalsk gelatine (gris)

Passionsfrugtgelé, kokoskage, kokosmousse, passionsfrugtcreme og hvid chokolade.

Croissants: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder

Smag: Pistacie – Almindelig – Mandler.

Macarons: Æg, sukker, laktose, nødder **GLUTENFRI**

Smage: Saltkaramel, yuzu, hasselnød/chokolade, hindbær/lime, solbær og pistacie.

Maison Rocher: Sukker, laktose og nødder **GLUTENFRI**

Mælkechokolade med karamel og hasselnødder.

Maison chokoladekage 7-8 personer: Æg, sukker, laktose og animalsk gelatine (gris) **GLUTENFRI**

Chokoladeglaze, chokolademousse og karamelknas.

Jordbærlagkage 7-8 personer: Gluten, æg, sukker, laktose og animalsk gelatine (gris)

Lagkagebunde, jordbærmousse, jordbærgelé, vaniljemousse, marcipan og friske jordbær.

