

MAISON ALLERGENER

Tiramisu-kage: Gluten, æg, sukker, laktose, alkohol og animalsk gelatine (gris)

Mascaronemousse, savoiard med kaffe og amaretto, kaffemarengs, mørk chokolade og kaffeskum.

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, chokoladecake, saltet karamel, pufsuksker, carmelia chokolade.

Chokoladecake med kirsebær: Gluten, æg, sukker, laktose, citrus, mandler og animalsk gelatine (gris)

Chokolademousse, vaniljemousse, kirsebærkompot, chokoladebund, mandelbund, hvid og mørk chokolade samt kirsebærsaube.

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 chokoladecake 7-8 personer: Æg, sukker, laktose og animalsk gelatine (gris)

GLUTENFRI

Chokoladeglaze, chokolademousse og karamelknas.

Peach Melbalagkage 7-8 personer: Gluten, æg, sukker, laktose, mandler, citrus og animalsk gelatine (gris)

Fersken-yoghurtmousse, hindbærmousse, ferskengelé, vaniljebunde, marcipan og friske hindbær.

