

Les Crêpes et Gaufres

« Avec de la pâte et du sucre »



Sucre.....	4,00 €	Nutella.....	4,50 €
Cassonade.....	4,00 €	Coup de Cœur Gigi.....	7,00 €
Chocolat Chaud.....	4,50 €	1 crêpe au sucre, 1 cassonade,	
Caramel Chaud.....	4,50 €	1 chocolat, 1 myrtille	
Supplément Chantilly.....	1,00 €		
Supplément 1 Boule de Glace.....	2,00 €		

Les Crêpes et Gaufres Composées



La Chocoba.....	6,50 €	La Mont-Blanc.....	7,50 €
Banane, Sauce Chocolat Chaud		Sauce Chocolat Chaud,	
La Ch'ti Charivari.....	7,50 €	1 b. Mont-Blanc, Chantilly	
Banane, 1 b. Brownies, Sauce Chocolat Chaud			

Les Pâtisseries



Tarte aux Myrtilles.....	5,50 €
Tarte Chocolat au Lait Caramel.....	5,50 €
Profiteroles.....	6,00 €
Crème Brûlée Vanille.....	5,00 €
Salade de Fruits Frais.....	5,00 €
Mousse au Chocolat.....	5,00 €
Brownies.....	5,50 €
Servi avec sa Glace Vanille Macadamia	
Coup de Cœur Fondue au Chocolat aux fruits frais.....	6,50 €
Assiette Gourmande.....	6,50 €
1 mini fondue au chocolat, 2 mini pâtisseries et 1 boule de glace	

Les Fromages

L'Assiette de Fromages.....	5,50 €
Accompagnée de sa boule de glace reblochon	

Les Gourmands



Café ou Thé Gourmand.....	6,50 €
Café ou thé, 1 boule de glace, mini salade de fruits et 2 mini pâtisseries	
Café Charivari.....	8,00 €
Café, 1 b. vanille, chantilly, Baileys ou Cognac ou Liqueur de chocolat, 2 mini pâtisseries	
Coup de Cœur Irish Gourmand.....	10,90 €
Irish Coffee, 1 boule de glace, mini salade de fruits et 2 mini pâtisseries	

Les Digestifs

La Grolle (2 personnes minimum).....	5,00€ / pers.
Les Digestifs Savoyards 6 cl.....	7,00 €
Génépi vert ou blanc, Marc de Savoie, Liqueur de Sapin, Framboise, Myrtille, Melon, Violette, Chocolat, Edelweiss, Pain d'Épice	
Assortiments de mini digestifs Savoyards 2 cl	
1 Mini digestif.....	3,00 €
4 Minis digestifs.....	9,00 €
8 Minis digestifs.....	16,00 €
12 Minis digestifs.....	24,00 €
Les Digestifs 6 cl.....	7,00 €
Get 27, Get 31, Baileys, Poire William, Cognac, Calvados, Manzana	
Irish Coffee.....	7,00€
French Coffee (Cognac) - Normand Coffee (Calvados)	
Savoyard Coffee (Génépi)	
Jamaïcain Coffee (Rhum).....	7,00€



Fait Maison



Possibilité
de commander votre gâteau
d'anniversaire 48h à l'avance dans votre restaurant
Ch'ti Charivari Aire sur la Lys.
Renseignez-Vous !
(5,00€/part - 4 personnes minimum)



Glaces et Desserts

Glaces Artisanales élaborées
par un "Maître Artisan Glacier"
situé au cœur des Alpes.



AIRE SUR LA LYS • AMIENS • ARRAS • BOULOGNE SUR MER •
DUNKERQUE • HENIN BEAUMONT • LOMME • SAINT-OMER •
VALENCIENNES • VILLENEUVE D'ASCQ • WIMEREUX

Rejoignez nous sur facebook

ou sur notre site internet : www.chticharivari.eu

Composez Votre Coupe

1 Boule 2,00 € • 2 Boules 4,00 € • 3 Boules 5,00 €

Les Glaces

-  **Barbe à Papa**
Au bon goût de barbe à papa
-  **Bulgare Fraise**
Au bon goût de yaourt, fraises confites et coulis
-  **Brownies**
Au chocolat Jivara Valrhona avec morceaux de brownies chocolatés et brisures de noix de pécan caramélisées
-  **Café**
Au café 100% Arabica
-  **Caramel**
Au caramel à la crème avec morceaux de caramel
-  **Chartreuse**
À la Chartreuse verte des Pères Chartreux
-  **Chocolat**
Au cacao et cœur de Guanaja Valrhona
-  **Chocolat Blanc**
Au chocolat blanc légèrement vanillé avec copeaux de chocolat blanc
-  **Cookies Nut's**
À la noisette et vanille Bourbon avec morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées
-  **Glace aux éclats de Daim®**
Glace panna légèrement vanillée aux véritables éclats de Daim® avec marbrage caramel
-  **Menthe Chocolat**
À la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir Suisse
-  **Mont-Blanc**
Vanille avec marbrage à la crème de marron et morceaux de meringues

-  **Nougat**
À la crème de nougat Chabert et Guillot avec éclats de nougat, miel et amandes
-  **Nuty**
À la pâte de noisette et chocolat Valrhona avec marbrage à la pâte de noisette
-  **Ourson**
Glace guimauve, marbrage chocolat au lait et morceaux de guimauve
-  **Petit Beurre**
Aux biscuits Petit Beurre
-  **Pistache**
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistache
-  **Reblochon**
Reblochon au lait cru de la coopérative du reblochon de Thônes (Haute-Savoie)
-  **Rhum Raisin**
Au Rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison
-  **Spéculoos**
Aux biscuits spéculoos Lotus
-  **Tiramisu**
Au Mascarpone et alcool d'Amaretto avec marbrage sauce chocolat noir
-  **Tropézienne**
À la vanille avec inclusions de brioche et de sucre casson
-  **Vanille**
À la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux oeufs
-  **Vanille Macadamia**
À la vanille Bourbon, avec un marbrage à la sauce caramel et brisures de noix de macadamia caramélisées
-  **Yaourt**
Au lait de montagne de Savoie

- ## Les Sorbets
-  **Cassis**
Cassis noir de Bourgogne, 49% de fruits
 -  **Citron Vert**
Citron vert, 27% de fruits
 -  **Fraise**
Fraise Sensana, 62% de fruits
 -  **Framboise**
Framboise, 52% de fruits
 -  **Génépi**
À l'infusion de Génépi

-  **Mangue**
Mangue Alphonso, 45% de fruits
-  **Myrtille**
Myrtille sauvage, 58% de fruits
-  **Passion**
Fruits de la passion de Madagascar, 42% de fruits
-  **Poire**
Poire Williams des vergers de Haute-Savoie, 54% de fruits

Suppléments 1,00€

Chantilly Maison ou Supplément Chocolat Chaud Maison
Sauce Caramel ou Sauce Fruits Rouges

Les Glaces Composées 6,50 €

- Coupe du Mont Blanc**
1 b. Mont-Blanc, 1 b. Tropézienne,
1 b. Yaourt au lait de montagne de Savoie,
Sauce Caramel, Chantilly
-  **Coupe du Pissoir**
1 b. Vanille Macadamia, 1 b. Caramel, 1 b. Nougat,
Sauce Caramel, Chantilly
- Coupe de la Nonne**
3 b. Vanille, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly
- Coupe de l'Argentière**
2 b. Fraise, 1 b. Vanille, Sauce Fruits Rouges, Chantilly
- Coupe de l'Éboulement**
2 b. Poire, 1 b. Vanille, Poire Fruit, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly
- Coupe du Midi**
1 b. Vanille, 1 b. Chocolat, 1 b. Chocolat Blanc, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly
- Coupe du Tricot**
1 b. Vanille, 2 b. Café, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly
- Coupe du Mandit**
1 b. Vanille, 1 b. Fraise, 1 b. Chocolat, Morceaux de Banane,
Sauce Chocolat Chaud, Chantilly
- Coupe du Fou**
1 b. Pistache, 1 b. Menthe Chocolat, 1 b. Chocolat,
Sauce Chocolat Chaud, Meringue, Chantilly
- Coupe du Tour**
1 b. Passion, 1 b. Mangue, 1 b. Framboise, Sauce Fruits Rouges, Chantilly
-  **Coupe du Moine**
1 b. Myrtille, 1 b. Fraise, 1 b. Cassis, Sauce Fruits Rouges, Chantilly
- La Coupe de L'Évêque**
1 b. Éclats de Daim®, 1 b. Cookies Nut's, 1 b. Chocolat Blanc,
Sauce Chocolat Chaud, Chantilly

La Coupe Ch'ti Charivari 7,50 €

1 b. Tiramisu, 1 b. Chocolat, 1 b. Vanille Macadamia,
Morceaux de Brownies Tièdes, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly

La Coupe de la Vallée 7,50 €

1 b. Citron Vert, 1 b. Mangue, 1 b. Passion,
Morceaux de Fruits Frais, Sauce Fruits Rouges

Les Coupes Alcoolisées 2 cl 7,50 €

- Coupe du Ventoux**
2 b. Poire, Alcool de Poire
- Coupe du Pelé**
2 b. Rhum Raisin, Rhum
- Coupe des Aravis**
2 b. Génépi, Alcool de Génépi
- Coupe du Chenaillet**
2 b. Citron Vert, Vodka
- Coupe du Grand Mas**
2 b. Menthe Chocolat, Get 31
- Coupe de la Croix Fry**
2 b. framboise,
liqueur de framboise
- Coupe du Renard**
2 b. cassis, liqueur de cassis
- Coupe de la Chartreuse**
2 b. Chartreuse, Chartreuse
- Coupe du Prag**
2 b. Passion, Passoa
- Coupe du Galibier**
2 b. Café, Baileys



La Maxi Coupe 12,00€

À partager à deux ou plus!!!!
8 boules de Glaces ou Sorbets au choix,
sauce et chantilly

Les Desserts Glacés

Spéculoos Vanille Bourbon 6,50€

Glace spéculoos,
glace vanille Bourbon,
brisures de spéculoos



Nougat Glacé.....6,50€ à la crème de nougat de Montélimar et ses fruits confits

