



Pépité est l'histoire d'un défi : celui entrepris par Pierre et Alessandra - deux créatifs curieux du monde et conscients de ses enjeux actuels – de créer une pâtisserie 100% végétale qui égale la pâtisserie traditionnelle dans sa gourmandise et son originalité et la devance par sa légèreté et sa facilité à être digérée.

Pierre est cuisinier de formation et passionné de nature. Après avoir développé son savoir-faire dans diverses cultures culinaires – végétarienne, classique, Belge, gastronomique... – il se consacre aujourd'hui entièrement à la pâtisserie.

Alessandra est une jeune entrepreneuse épicurienne et à l'affût d'innovations dans les domaines de la cuisine et du bien-être. Elle a baigné depuis son plus jeune âge dans l'art culinaire, a créé la Cabane de Poupette et est responsable des ressources humaines du traiteur Aromate.

Leurs talents réunis font de cette pâtisserie une véritable Pépité qui révolutionne la gourmandise végétale.

Macaron citron

**Une crème gourmande au citron confit
enserrée dans deux biscuits macarons
craquants.**

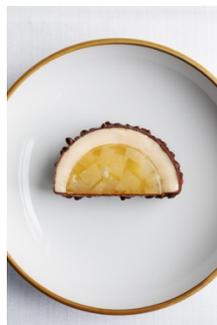
Allergène : fruits à coques



Moonlight

**Un jeu de textures en croissants de lune
avec, entre la poire fondante et le
chocolat croquant.**

Allergène : fruits à coques



Brownie

**Un classique élevé au rang de magique
avec du chocolat gianduja et des
noisettes.**

Allergène : gluten, fruits à coques



Gingerlove

**Une certaine idée de l'amour : une
mousse à la vanille de Tahiti et des
baisers de chocolat, gingembre et
hibiscus.**

Allergène : Soja, fruits à coques, gluten



Mélocake

**Une réinterprétation de souvenirs
d'enfance, avec une mousse légère à la
vanille, un crémeux chocolat et du crunch
pécan riz soufflé.**

Allergène : soja, fruits à coques



Potikriek

**Une gourmandise qui a le goût de
l'audace : du potimarron confit à la kriek
de Boon, un praliné graine de courge, du
spéculoos.**

Allergène : fruits à coques, gluten



Amande givrée

Le feu sous la glace : un cœur praliné amande café enrobé de mousse glacée, de caramel chocolat noisette et de citron confit.

Allergène : fruits à coques, gluten



Choc'banane

A saisir du bout des doigts et à déguster avec tout son cœur : une mousse au chocolat, du caramel banane, un biscuit grué de cacao, une gelée cacao et un crumble banane.

Allergène : fruits à coques



Macaron framboise-pistache

Une crème gourmande framboise, un cœur coulant de pistaches, enserrée dans deux biscuits macarons craquants.

Allergènes: fruits à coques



Sorbets

Description : cacao, chocolat guanaja – cerise à la krik – poire épices – feuille de citronnier



Pralin café

Un câlin de douceur : une harmonie entre le croustillant et la rondeur, amande, noisette, vanille, sucre et café.

Allergène : fruits à coques

