

Le Bon Saint-Arnoult (Saint-Arnoult-en-Yvelines)

Ce dessert a été créé et imaginé par Yves Merrifield, artisan pâtissier implanté à Saint-Arnoult-en-Yvelines...



Ce dessert a été créé et imaginé par Yves Merrifield, artisan pâtissier implanté au 59 de la rue Charles de Gaulle à Saint-Arnoult-en-Yvelines. Il est constitué de 3 couches de biscuit au cacao, deux couches de crème pralinée et un nappage composé d'amandes et de noisettes pilées. En 2008, il a été élu « gâteau de la commune » et est donc devenu la spécialité locale.

[Découvrir la recette](#) 

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

04-08-2021 15:06

<https://www.rt78.fr/le-bon-saint-arnoult-saint-arnoult-en-yvelines>



Le Bon Saint-Arnoult-en-Yvelines

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

04-08-2021 15:06

<https://www.rt78.fr/le-bon-saint-arnoult-saint-arnoult-en-yvelines>