

“DU CHOCOLAT À LA PÂTISSERIE”

ARTISAN
CHOCOLATIER
PÂTISSIER
GLACIER

Noël 2024



"DU CHOCOLAT À LA PÂTISSERIE"

Les Bûches Festives

4 Pers. 17€20 / 6 Pers. 25€80 / 8 Pers. 34€40

Eclat d'Or : mousse mandarine, cœur crémeux praliné, biscuit financier **NOUVEAU**

Douceur d'Automne : Duo de mousse à la poire et chocolat blanc caramélisé, biscuit façon madeleine, croustillant

Zuyou : mousse mangue, cœur crémeux au yuzu, croquant spéculoos

Désir : mousse framboise, cœur framboise, ganache vanille, feuilletine craquante chocolat blanc, biscuit cuillère

3 Chocolats : mousse chocolat blanc, lait & noir, croquant au praliné, biscuit chocolat

Montréal : mousse sirop d'érable & mascarpone, cœur vanille façon crème brûlée, biscuit noix de pécan

SANS GLUTEN

Maya : mousse chocolat noir du Mexique, cœur chocolat au lait, croustillant grué de cacao, biscuit chocolat

SANS GLUTEN



"DU CHOCOLAT À LA PÂTISSERIE"

Les Glacées



4 Pers. 17€20 / 6 Pers. 25€80 / 8 Pers. 34€40

Nougat glacé : nougat glacé, coeur framboise-myrtille & soupçon de violette, biscuit cuillère

Omelette Norvégienne : crème glacée vanille, biscuit cuillère, meringue à l'Italienne

Brin d'été : sorbet fraise à la menthe, feuilles de chocolat craquantes, biscuit croquant

L'Azur Chocolaté : sorbet mandarine, sorbet chocolat, coeur meringué, biscuit moelleux **SANS GLUTEN**

Les Gourmandises à partager

Eventail de Réductions : Minimum 20 pièces assorties

Ecrin de chocolat : assortiments de ganaches chocolat et pralinés

Sélection gourmande : panettone, pain d'épices, pâte de fruits, marrons glacés...

Les bouchées salées

Pain surprise, croquants parmesan,...





Dernier jour de commande le
jeudi 19 Décembre pour Noël
et le
27 Décembre pour la St Sylvestre

02.41.78.22.56

Horaires spécial fêtes

Du mardi au samedi
9h30-13h00 / 14h30-19h00
Dimanche 9h30-13h00

Lundi 23 décembre
9h30-13h00 / 14h30-18h00

Mardi 24 décembre
8h30 - 16h00 (non stop)

Mardi 31 décembre : 9h00 - 13h30



Fermeture exceptionnelle
25 et 26 Décembre
1er et 2 janvier 2025

