



# Nos fabrications artisanales pour les fêtes

## 06 27 59 01 01



### Bûches

Bûches glacées : 6.90 € la part

- ❖ *Omelette norvégienne* : sorbet framboise, sorbet citron avec éclats de pistaches caramélisées, et biscuits pistache recouverte de meringue italienne.
- ❖ *Douceur réconfortante* : glace à la vanille, glace au chocolat, biscuit noisette, glaçage au chocolat et sauce caramel.

Bûches entremets : 6.30 € la part

- ❖ *Trio de choc* : mousse trois chocolats, croustillant praliné.
- ❖ *Marron chaud* : mousse aux marrons, crémeux à la vanille, biscuits noisette, marrons glacés, sauce au caramel.
- ❖ *Poire/chocolat* : mousse à la poire, mousse chocolat noir et éclats de noix de pécan caramélisées, morceaux de poires, génoise, sauce au chocolat

Bûches roulées : Praliné, café, marrons, Grand Marnier, chocolat, vanille...

5.90 € la part

- ❖ Génoise nature, mousseline et crème au beurre

### Mignardises et apéritifs

- ❖ Mignardises sucrées : mini tartelettes, paris-brest, Macarons, choux, verrines... dès 1,80 € / pièce
- ❖ Nos biscuits sablés divers : 4.60 € / 100 g
- ❖ Pain d'épices moelleux et léger : 8 € / pièce
- ❖ Mignardises salées : mini tartes aux légumes confits, quiches, pissaladière, pizza dès 1.40 € / pièce
- ❖ Mini pains bagnats au foie gras : 3.50 € / pièce
- ❖ Petits feuilletés : pesto rouge, vert, tapenade, anchois... 15.00 € / le plateau de 20/30 pièces selon la taille
- ❖ Navettes briochées au saumon et mesclun : 3.50 € / pièce
- ❖ Gougères aux fromages : 3.00 € / les 12
- ❖ Gressins natures et aux olives : 3.80 € / 100 g

### Tartinades

- ❖ Confit d'oignons : 3.80 € / 100 g
- ❖ Crème aux deux saumons : 5.60 € / 100 g

### Verrines

- ❖ Crème de betterave, chantilly et mascarpone salés au basilic, rillettes de courgettes ou avocat et pomme citronnés parsemés de noix: 4.40 € / pièce
- ❖ Mousse de chèvre, tomate et poivrons confits : 4.00 € / pièce

