



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 naturels 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

