



Sélection de Noël



LES AMUSE-BOUCHE

Petits fours salés assortis : croissant jambon, allumette fromage, olive, anchoix, saucisse dans une pâte feuilletée : 5,50 € les 100 gr
Mini quiche et mini pizza : 5,50 € les 100 gr

UN REGARD SUR...

Notre assortiment de chocolats fabrication Maison
Nos marrons glacés
Nos fruits confits et pâtes de fruits

LES PETITS FOURS

Fours sucrés, assortiment d'amande, tuile et chocolat
Les réduits - grand choix de petits gâteaux : 1,60 € la pièce
Les mini verrines : 1,50 € la pièce



TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON POUR SATISFAIRE VOTRE GOURMANDISE !

NOUVEAU : COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE ET RÉCUPÉREZ DIRECTEMENT VOS DESSERTS AU MAGASIN !
APPELÉZ-NOUS DÈS MAINTENANT :

Les Crins

04 76 46 48 22

www.patisserie-lesecrins.com
contact@patisserie-lesecrins.com

facebook.com/lesecrins



LE CHARDON DORÉ

04 76 54 08 94

www.lechardondore.com
contact@lechardondore.com



facebook.com/chardondore



2021

Vos desserts de Fêtes

Bienvenue au Festival de la Gourmandise

Pour sublimer vos repas de fêtes de fin d'année, optez pour nos desserts festifs. Nous vous proposons un grand choix de bûches, gâteaux de soirée, marrons glacés, fruits confits, papillotes maison et toujours notre assortiment de macarons maison.

Toutes nos pâtisseries, chocolats et gourmandises sont de fabrication maison élaborés par notre équipe de pâtisseries dirigée par notre chef Alexandre, cinquième génération de la famille Gratian.

Les Crins



LE CHARDON DORÉ



Les Bûches



LE PRALINÉ Mousse praliné amande-noisette, cœur crémeux noisette et biscuit au chocolat sans farine. *Allergène 2, 3.*

LA FEUILLETINE Mousse au chocolat, praliné feuilletine sur une pâte aux amandes. *Allergène 1, 2, 3.*

MARRA DES BOIS Bavaois fraise avec au cœur un crémeux fruit de la passion sur un biscuit madelaine. *Allergène 1, 2, 3.*

LA FRAMBOISINE Cœur pêche des vignes, mousse framboise, sablé croustillant, crème d'amande. *Allergène 1, 2, 3.*

YUZU Crème Chiboust Yuzu (citron asiatique) bavaois clémentine, financier sur sablé feuilletine. *Allergène 1, 2, 3.*

LE MONT BLANC Toujours dans la bonne tradition, biscuit viennois, crème de marron décorée de pépites de marron glacé et recouvert de chantilly. *Allergène 1, 2, 3.*

GUANAJA Sur un sablé praliné, mousse de chocolat noir 70 % origine Caraïbes, au cœur un crémeux framboise. *Allergène 1, 2, 3.*

LA 3 CHOCOLATS Cœur mousse au chocolat lait enrobé d'un chocolat blanc sur un sablé croustillant chocolat noir, biscuit moelleux chocolat noir. *Allergène 1, 2, 3.*

LE BLEUET Sablet feuilletine, génoise amande, bavaoise vanille et mousse cassis noir de Bourgogne. *Allergène 1, 2, 3.*

L'EXOTIQUE Bavaois mangue, fruits de la passion, cœur noix de coco sur un sablé feuilletine, frangipane noix de coco. *Allergène 1, 2, 3.*

LES TRADITIONNELLES Biscuit viennois roulé chocolat, moka ou praliné. *Allergène 1, 2, 3.*

TARIFS :

4 pers. : 24,00 € • 6 pers. : 35,00 € • 8 pers. : 46,00 €

Allergène 1 : Gluten 2 : Fruits à coque 3 : lait, crème



Les Desserts glacés



L'ARDÉCHOISE Glace aux marrons glacés sur un sablé breton à la farine de châtaigne avec chantilly. *Allergène 1, 2, 3.*

ROSE DE NOËL Glace vanille, sorbet framboise, sur un socle de meringue fondante. *Allergène 3.*

LA FRUITIÈRE Sur une base de meringue, sorbet mangue, sorbet fraise, décorée de chantilly. *Allergène 3.*

LA CHARTREUSE DE PARME Sur un lit de meringue fondante, bûche composée d'une glace chartreuse verte et d'un soufflet chartreuse. *Allergène 1, 2, 3.*

CARAMELIA Glace caramel au beurre salé, au cœur sorbet poire williams sur un sablé breton. *Allergène 1, 2, 3.*

TARIFS :

4 pers. : 25,00 € • 6 pers. : 36,00 €
8 pers. : 47,00 €

Les Macarons d'Alexandre

UNE SÉLECTION DE MACARONS MAISON AVEC 20 VARIÉTÉS

1,30 € pièce

