

# Sélection de Noël

## LES AMUSE-BOUCHE

Petits fours salés assortis : croissant jambon, allumette fromage, olive, anchoix, saucisse dans une pâte feuilletée : 6,80 € les 100 gr



## LES PETITS FOURS

Fours sucrés, assortiment d'amande, tuile et chocolat. Les réduits - grand choix de petits gâteaux : 1,90 € pièce



## NOS ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS MAISON

Ganache, praliné, orange confite, marron, cerise au kirsch, moka, caramel et chardon liqueur...

En tablette ou en ballotin de bonbons, un grand choix est disponible en magasin ou à commander.



## ET TOUJOURS...

Nos marrons glacés, fruits confits et pâtes de fruits.



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

**COMMANDÉZ PAR TÉLÉPHONE ET RÉCUPÉREZ DIRECTEMENT  
vos desserts au magasin !  
APPElez-NOUS DÈS MAINTENANT :**

**Les Crins**

04 76 46 48 22

[www.patisserie-lesecrins.com](http://www.patisserie-lesecrins.com)  
contact@patisserie-lesecrins.com



[facebook.com/lesecrins](http://facebook.com/lesecrins)



[facebook.com/chardondore](http://facebook.com/chardondore)



LE CHARDON DORÉ

04 76 54 08 94

[www.lechardondore.com](http://www.lechardondore.com)  
contact@lechardondore.com

[facebook.com/chardondore](http://facebook.com/chardondore)



# Vos desserts de Fêtes.

Bienvenue au Festival de la Gourmandise

**Les Crins**



LE CHARDON DORÉ



## Les Bûches



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

**LA MARRE DES BOIS** Bavarois 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.*

**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.*

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

**LA FORêt NOIRE** Biscuit chocolat, mousse chocolat noire, intérieur cerise amarina décor chantilly et copeaux de chocolat. *Allergène 1, 2, 3.*

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

**LA DUBAI** Biscuit chocolat, crémeux pistache, croustillant pistache, mousseau chocolat lacté. *Allergène 1, 2, 3.*

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



### TARIFS :

6,90 € la part

Bûches pour 4, 6 ou 8 personnes

### Allergène :

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



## Les DesserTs glacés



**L'ARDÉCHOISE** Glace aux marrons glacés sur un sablé breton avec aux brisures de marrons glacés 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 et fraise mara des bois, 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.*



**LA YUZU** Sorbet clémentine de Noël et sorbet yuzu sur un lit de meringue. *Sans allergène.*

### TARIFS :

7,40 € la part

Bûches pour 4, 6 ou 8 personnes

## Les Macarons d'Alexandre

**UNE SÉLECTION  
DE MACARONS  
MAISON AVEC UNE  
20aine DE VARIÉTÉS**

1,90 € pièce

