

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.

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

Les Ecrits

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



Vos desserts de Fêtes

Bienvenue au Festival de la Gourmandise

Les Ecrits



LE CHARDON DORÉ



Les Bûches



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

LA 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.*

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

LA DUBAÏ 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
20^{ème} DE VARIÉTÉS

1,90 € pièce

