



Suggestions de nos produits de NOËL  
Fabrication Maison



BÛCHES PATISSIÈRES 2017

*De 3 à 15 personnes / 5.40 € par personne*

Abricotine

Biscuit financier abricot (morceaux), gélifié abricot, crémeux praliné (amande noisette) biscuit roulade, mousse abricot et glaçage abricot.

Bûche royale

Biscuit dacquoise amande, mousse chocolat noir (caraïbe 66 %), biscuit sans farine chocolat et praliné croustillant.

Collobrières

Biscuit amande chocolat, mousse au marron, mousse chocolat au lait fourrée de morceaux de marron glacé.

Charlotte framboise

Biscuit cuillère, bavaroise vanille, framboises entières et gélifié de framboise.

Blackberry

Brownie chocolat blanc et mûres entières, compotée de mûres, streusel cacao et mousse chocolat (nyangbo 68%).

Pomme verte

Biscuit noisette, confit pomme verte, crémeux caramel au beurre salé et mousse pomme verte.

*Les ouvertures exceptionnelles du magasin :*

*Dimanche 17 décembre de 12h à 19h*

*Dimanche 24 décembre de 8h à 19h30*

*Le lundi 25 décembre de 8h à 12h*

*Dimanche 31 décembre de 8h à 19h30*

*Et le dimanche 07 janvier de 8h à 12h*