



Suggestions de nos produits de NOËL
Fabrication Maison



BÛCHES PATISSIÈRES 2018

De 3 à 15 personnes / 5.60 € par personne

Exotique-Peanuts

Streusel cacahuète et fleur de sel, moelleux caramel, cacahuètes, caramel au fruit de la passion, crémeux fruit de la passion et mousse caramel.

Bûche royale

Biscuit dacquoise amande, mousse chocolat noir (Nyangbo) et praliné croustillant roulée dans un biscuit amande.

Collobrières

Biscuit chocolat, insert bavaroise chocolat Biskélia (chocolat au lait goût biscuité) morceaux de marron glacé et mousse marron.

Framboisine

Biscuit dacquois légèrement pistaché, gélifié de framboise, bavaroise vanille, framboises entières et mousse framboise biscuit de Savoie.

Brooklyn

Biscuit Brownie chocolat noisette, croustillant noisette, mousse chocolat lait Orizaba, crémeux chocolat noir.

Noisetine

Biscuit roulé mousseline praliné noisette, crème au beurre praliné noisette.

Les ouvertures exceptionnelles du magasin :

Dimanche 23 décembre de 10h à 18h

Le mardi 25 décembre de 8h à 12h

Dimanche 30 décembre de 10h à 18h