



Suggestions de nos produits de NOËL
Fabrication Maison



BÛCHES PATISSIÈRES 2016

De 3 à 15 personnes / 5.20 € par personne

Bûche royale

Biscuit meringué amande, mousse chocolat noir (caraïbe 66 %), roulé à l'ancienne au praliné croustillant.

Bûche sapin de Noël

Biscuit meringue amande surmonté d'un confit de framboise, mousse panna cotta, biscuit roulade et mousse framboise.

Collobrières

Biscuit de Savoie, mousseline au marron, ganache allégée au chocolat (tainori 66 %) cœur onctueux à la vanille, morceaux de marron et glacé chocolat.

Bûche Lyonnaise

Biscuit cuillère à la praline rose, coulis de poire et pâte à tartiner praline, bavaroise à la praline et mousse de poire.

Roussillon

Cake moelleux au praliné et pépite de chocolat, surmonté d'une mousse et d'un confit à l'abricot dans un biscuit amande, petit cadeau à l'abricot en deux textures et mousse de chocolat lait orizaba.

Caraïba

Biscuit de Savoie roulé avec un crémeux passion/ mangue et une chantilly parfumée au citron vert. Cœur compote de banane flambée au rhum.

Notre magasin sera ouvert

Le dimanche 25 décembre et dimanche 08 janvier de 8h à 12h

PÂTISSERIE - CHOCOLATRIE - GLACIER - TRAITEUR - SALON DE THÉ

Parkings : Tolozan - Cordeliers - République

15, rue de la république 69001 Lyon Tél. : 04 78 28 25 45 Fax: 04 72 07 07 95 E-mail: maison.debeaux@wanadoo.fr

S.A.S. au capital de 200 000 € - RCS LYON 332 758 515 00016 - NAF 1071 D - FR 57 332 758 515