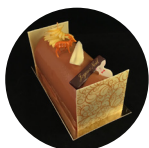


Nos bûches Maison*

La part : 5,70€

(4 pers, 5 pers, 6 pers, 8 pers ou 10 pers)



Automnal : biscuit moelleux à la pomme cuite au beurre, crémeux pomme verte et sa mousse caramel.

L'Antillais : brownie chocolat noisettes, crémeux et insert à la banane des Antilles, mousse chocolat au lait.



Nougat-York: sablé croquant, mousse au chocolat, biscuit aux fruits secs, mousse nougat et Cranberry

Brazil : biscuit moelleux à la mangue fraîche, son confit de passion et sa mousse mangue



Suprême marrons et cassis : financier cassis, mousse de marrons, biscuit chocolat, crémeux de marrons et son cœur de fruit au cassis

Purple : financier et sablé pistache, accompagnés d'un confit de mûres et de sa mousse mûre framboise



Nos bûches Maison*

La part : 5,70€

(4 pers, 5 pers, 6 pers, 8 pers ou 10 pers)

Caracas : biscuit chocolat, billes croustillantes aux céréales, crème brûlée vanille de Madagascar et mousse chocolat noir intense du Venezuela



Harmonie : biscuit aux noisettes, praliné croustillant et sa mousse chocolat

Eté Indien : biscuit macaron aux amandes, mousse vanille de Madagascar, cœur de fruits rouge, (supplément un coulis framboise 0,90€ par personne)



Merveille : meringue légère aux amandes, ganache au chocolat montée, glaçage chocolat. (très faible teneur en gluten)

Bûche traditionnelle :

Biscuit roulé avec sa crème au beurre (au choix : café, praliné, chocolat ou Grand Marnier)



*Allergie : afin de vous permettre un choix en toute sécurité, nous avons établi un référentiel des allergènes contenus dans nos fabrications consultable en magasin.

Nos bûches glacées et spécialités*

Madagascar : biscuit dacquoise
noisette, crème glacée fève de cacao,
parfait à la vanille, et son caramel au
beurre 1/2 sel. La part 5.80 €
(en 4pers. ou 6pers.)



Pacific : biscuit madeleine au citron, sorbet
citron et son cœur de sorbet framboise.
(en 4pers. ou 6pers.) 5.70€ la part

Bûche glacée traditionnelle : 2 parfums au choix de
glaces ou de sorbets et sa chantilly. (vanille,
fraise, framboise, passion, mangue, pistache,
chocolat, praliné, café, cassis, Grand
Marnier, citron)



La part : 5,70€ (en 4pers ou 6 pers)



Sapin Glacé : biscuit aux noisettes, sorbet
fraise et glace vanille (en 6 pers : 39€)

Ananas givré : sorbet à la pulpe d'ananas
frais regarni dans sa 1/2 coque
(en 3 pers : 17,10€ ou 4 pers : 22,80€)



La soupière : soupière en
nougatine garnie d'un assortiment de boules
de sorbets et glaces, décorée de chantilly.

La part 6,50€ (en 4 pers, 5 pers, 6 pers,
8 pers, 10 pers)



Verre Grand Marnier : mousse
glacé Grand-Marnier, morceaux de
nougatine et écorces d'oranges. Le verre 4,20€ + consigne 2€

Nos chocolats Maison

Assortis en ballotins ou coffrets

250g environ 25 chocolats...21,00€

375g environ 40 chocolats...31,50€

500g environ 50 chocolats...42,00€

650g environ 65 chocolats...54,60€

750g environ 75 chocolats...63,00€

850g environ 85 chocolats...71,40€

1kg environ 100 chocolats...84,00€



Nos Marrons Glacés Maison

Présentés en ballotins ou en coffrets

11€ les 100g

Les fruits confits :

Abricots, poires, figues, clémentines

8,00€ les 100g



Pour la décoration de votre table :

Mini ballotin garni de 4 chocolats :
5,50€

Nos fruits déguisés maison :

Amandes, abricots, pruneaux, dattes

8.85€ les 100g



Nos Truffes Maison :

8,40€ les 100g

Pour le café : nos palets amers, nos palets café, les fruits déguisés fourrés pâte d'amande, les pâtes de fruits maison, ainsi que toutes nos spécialités : les Récifs du Cotentin, les Pierres du pays, les Cotentines, les Demoiselles de Cherbourg et le Titanic

**Pour le plaisir*

**Nos fours frais maison assortis : 1.15€ la pièce*



**Nos macarons maison :*

0,95€ la pièce

- *Etui : 5 pièces 6.€*
- *Etui : 10 pièces 11.50€*



**Nos moelleux :*

*Pistache cerise, citron, amandes et
chocolat : 0.95€ pièce*



**Amuse bouche*

Petits fours feuilletés apéritif à réchauffer : 0,70€ pièce



Chers clients,

*En raison des contraintes de fabrication,
nous avons pris le parti de ne pas vous
proposer de produits traiteurs cette année.
Seul les bouchées de volaille, allumettes
fromage et quiches Lorraines seront
disponibles.*

*Nous vous remercions par avance de votre
compréhension.*

*Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire et conçus à partir de
matières premières sélectionnées de 1ère qualité.*

**Allergie : afin de vous permettre un choix en toute sécurité, nous avons établi un référentiel des allergies contenues
dans nos fabrications consultable en magasin*

**photos non contractuelles , ne pas jeter sur la voie publique*