



### PETITS FOURS SUCRÉS

disponibles en plateaux de 20, 30, 40 ou 50.  
Les 10 variétés sont assorties par nos soins.

**10€** / Dizaine



### MACARONS SUCRÉS

sous une coque craquante et fondante, des intérieurs parfumés et des saveurs subtiles.

**18€** le coffret de 15  
**23€** le coffret de 20



### CHOCOLATERIE

ganaches fondantes et pralinés croustillants,  
découvrez nos créations festives.

Nos ballotins 500gr - **44€**  
250gr - **22€** 750gr - **64€**  
375gr - **34€** 1kg - **84€**

### À OFFRIR OU À S'OFFRIR

sapins à partager, porte-noms, centres de table...

à partir de **3€50**



### HORAIRES

Du Mardi au Vendredi  
8h30 - 13h / 14h30 - 19h15

Le Samedi  
7h30 - 19h15

Le Dimanche  
7h30 - 12h30

### HORAIRES FÊTES

le 23 et 24 Décembre  
8h - 18h

le 25 Décembre  
8h - 13h

**Fermé le 26 Décembre**

30 et 31 Décembre  
8h - 18h

**Fermé les 01 et 02 Janvier**

PÂTISSERIE  CHOCOLATERIE  
**CHAPUIS**  
SANDRINE & RÉMI

21 rue de la Pelleterie  
14700 FALAISE

TEL 02 31 40 14 31



COLLECTION  
**2019**

PÂTISSERIE  CHOCOLATERIE  
**CHAPUIS**  
SANDRINE & RÉMI  
BÛCHES PÂTISSIÈRES - MACARONS - CHOCOLATS

*Voici notre sélection de créations festives !  
Nous vous souhaitons de découvrir  
cette carte avec gourmandise  
et d'y trouver le dessert qui ponctuera  
avec délice votre repas de fêtes.*



## MACARONS APÉRITIFS

Tomate chorizo  
Poulet tandoori curry  
Guacamole wasabi  
Saumon citron ciboulette  
Miel noisette chèvre  
Poulet thaï  
Foie gras

1€10 pièce,  
1€50 pour le  
macaron foie gras



## MINI-CAKES APÉRITIFS

**Indien :**  
poulet curry lait de coco  
**Andalouse :**  
poivron chorizo  
**Jurassien :**  
comté saucisse fumée  
**Végétarien :**  
légumes verts pesto

12€  
les 16 pièces



## BRIOCHE AUX MARRONS GLACÉS

Pour accompagner le foie gras ou pour un  
petit déjeuner de fêtes, une brioche tendre  
aux éclats de marrons glacés fondants

1€50 pièce



## PAIN D'ÉPICES

Fondant et parfumé, un indispensable  
de vos fêtes

7€ la pièce  
de 750gr



## SORBET MOJITO

Pour un trou normand tendance

6€50 le 1/2 litre



## ÉCLAIR

*Fraîcheur et intensité du citron*

mousse citron, coeur crémeux au citron  
vert, biscuit madeleine et sablé aux  
zestes de citron



## TORNADE

*L'alliance gourmande de la pomme et  
de la noisette*

biscuit sablé chocolat lait noisettes,  
crémeux noisette, dés de pomme  
confite et mousse pomme.



## FRINGANT

*La subtilité et l'éclat des fruits rouges*

mousse framboise, biscuit pâte à choux  
hibiscus et son confit fraise framboise,  
cake framboise



## COMETE

*Douceur vanillée et gourmandise  
du caramel*

croustillant cacahuète et son caramel  
fondant, biscuit gourmand et crème  
brûlée vanille, mousse chocolat noir  
caraïbe



## TONNERRE (sans gluten)

*Le chocolat, puissant et onctueux*

biscuit sablé, crémeux chocolat sésame,  
biscuit tendre au cacao et miel de  
châtaignier, mousse chocolat noir pur  
origine Bélize



## CUPIDON

parfait glacé au chocolat, biscuit  
viennois, glace caramel et brownies  
gourmand

## FURIE

crème glacée vanille, biscuit amande,  
sorbet fruits exotiques et sablé  
croustillant amande

## DANSEUSE

mousse glacée fruits des bois, nougat  
glacé pistache amande sur un biscuit  
sablé

## TARIFS

BÛCHES PÂTISSIÈRES,  
GLACÉES ET ENTREMETS  
DU NOUVEL AN

4 pers.  
20€

6 pers.  
30€

8 pers.  
40€

Individuelle : 3€80 (pas de commande d'individuelles pour le 24 décembre)

DATE LIMITE DES  
COMMANDES

Pour Noël avant le 18 décembre 19h  
Pour le Nouvel An avant le 25 décembre 18h

Au-delà de ces dates, nous ne serons plus en mesure de vous garantir la totalité des choix.  
Merci de votre compréhension.



## ENTREMETS DU NOUVEL AN

*Pour accompagner  
votre passage en 2020*

praliné croustillant aux noisettes  
romaines, biscuit financier et son crémeux  
vanille Bourbon, mousse onctueuse au  
caramel beurre salé