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
250gr - **22€**
375gr - **34€**
500gr - **44€**
750gr - **64€**
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

le samedi 26 Décembre
7h30 - 19h30

le dimanche 27 Décembre
7h30 - 12h30

Fermé le lundi 28 Décembre

30 et 31 Décembre
8h -18h

Fermé le vendredi 01 Janvier

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
CHAPUIS
SANDRINE & RÉMI

21 rue de la Pelleterie
14700 FALAISE

TEL 02 31 40 14 31

COLLECTION
2020

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
CHAPUIS
SANDRINE & RÉMI

BÛCHES PÂTISSIÈRES - MACARONS - CHOCOLATS

Des desserts festifs,
des douceurs à offrir,
découvrez dans cette nouvelle carte de fêtes
les plaisirs simples à partager
pour des repas de fêtes réconfortants !

MACARONS **APÉRITIFS**

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

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€60 pièce

PAIN **D'ÉPICES**

Fondant et parfumé, un indispensable de vos fêtes

7€50 la pièce de 750gr

SORBET **MOJITO**

Pour un trou normand tendance

6€50 le 1/2 litre

MANATI

L'intensité et la gourmandise du chocolat intense

croustillant amande noisette, biscuit chocolat et caramel fondant, crémeux grué et mousse chocolat noir pur Belize

TANAKA

Délicatesse de la pomme et subtilité du yuzu

crumble sarrasin, biscuit viennois sarrasin, compotée pomme – yuzu, crémeux vanille et mousse au yuzu

IDA

Douceur et onctuosité pour sublimer la framboise

sablé au citron vert, compotée de framboise, biscuit pâte à choux, crémeux framboise et mousse légère vanille au lait de coco

LILIO

Fraîcheur de la passion et finesse de l'ananas

mousse passion - corossol, compotée ananas, crémeux au chocolat blond, biscuit aux épices, et croustillant speculoos

AVELINE (sans gluten)

L'alliance gourmande de la noisette et du chocolat

mousse noisette, crémeux chocolat noir pur Equateur, biscuit gourmand au cacao et croustillant noisette

CALAMUS

L'unique bûche glacée de votre collection 2020.

mousse glacée chocolat noir, crème glacée vanille de Madagascar, glace caramel fleur de sel, caramel onctueux et biscuit croustillant noisette

TARIFS

BÛCHES PÂTISSIÈRES, GLACÉES ET ENTREMETS DU NOUVEL AN

4 pers.	6 pers.	8 pers.
22€	33€	44€

Individuelle : 4€ (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 13h

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

Retrouvez notre
GALETTE DES ROIS
à partir du
samedi 02 janvier