



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.

19€50 le coffret de 15

25€50 le coffret de 20



PANETONNES

Une brioche tendre et parfumée !

13€ l'unité

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 **4€**



HORAIRES

Du mardi au vendredi
8h30 - 13h / 14h30 - 19h

Le samedi
7h30 - 19h

Le dimanche
7h30 - 12h30

HORAIRES FÊTES

le 23 et 24 décembre
8h - 18h

le 25 décembre
8h - 13h

fermé le dimanche 26 décembre

le vendredi 31 décembre
8h - 18h

fermé les 01, 02 et 03 janvier

galette des rois à partir
du **mardi 04 janvier**

**AFIN D'ÉCOURTER VOTRE ATTENTE, LES COMMANDES DES 24 ET 31 DÉCEMBRE
DÉJÀ RÉGLÉES SERONT À RETIRER AU LABORATOIRE DE PRODUCTION
ENTRE 9h ET 14h**

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
CHAPUIS
SANDRINE & RÉMI

21 rue de la Pelleterie
14700 FALAISE

TEL 02 31 40 14 31

COLLECTION
2021

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
Jambon fumé parmesan noix
Saumon citron ciboulette
Miel noisette chèvre
Carotte cumin
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

13€
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

7€ le 1/2 litre



SANKARA

puissance et onctuosité du chocolat

biscuit gourmand au chocolat,
croustillant noisette, caramel fondant,
crèmeux et mousse chocolat pur
Madagascar



DAVAO (sans gluten)

fraîcheur et intensité des agrumes

biscuit moelleux agrume, crèmeux
kalamansi, gelée et confit d'agrumes,
mousse légère citron vert - bergamote



TAÏMIR

subtilité et éclat des fruits rouges

sablé pressé feuilleté aux fruits rouges,
biscuit pâte à choux coco, confit
de groseille, crèmeux muscovado et
mousse framboise



MUANCE

*gourmandise du caramel et de
la pomme*

sablé breton, croustillant spéculoos,
viennois caramel, pommes confites et
mousse caramel à la fleur de sel



LOKY

la vanille de Madagascar sublimée

croustillant amande vanille, viennois
vanille, caramel onctueux, crèmeux et
bavaroise vanille



MANGORO

mousse glacée au chocolat, croustillant
amande, glace caramel, biscuit
moelleux et caramel onctueux

KEMA

sorbet fruits exotiques, biscuit aux zestes
de citron vert, crème glacée vanille,
mousse glacée mangue passion et
sablé breton

TARIFS

BÛCHES PÂTISSIÈRES,
GLACÉES ET ENTREMETS
DU NOUVEL AN

4 pers.
22€

6 pers.
33€

8 pers.
44€

Individuelle : 4€20 (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.

ENTREMETS DU NOUVEL AN



Pour accompagner votre passage en 2022

mousse chocolat lacté, crèmeux
caramel, crumble macadamia et biscuit
moelleux à la noix de macadamia



Retrouvez notre
GALETTE DES ROIS
à partir du **mardi 04 janvier**