

CARTE DES FÊTES - COLLECTION 2022

bûches - chocolats - macarons - confiseries



*De la fraîcheur des agrumes à la douceur du caramel en passant par la subtilité du grand chocolat,
nous vous invitons à voyager dans cette nouvelle carte des desserts de fêtes !*

*Conviez la gourmandise et la finesse à votre table, offrez à vos convives
une délicieuse escale en notre compagnie !*

*C'est avec toute la passion qui nous anime au quotidien que nous avons conçu cette nouvelle carte
afin de vous accompagner dans ces moments privilégiés.*

Toute l'équipe se joint à nous pour vous souhaiter de merveilleuses fêtes de fin d'année !

Sandrine et Rémi Chapuis

Entrées



Nos **MACARONS APERITIFS**,
foie gras cœur de figue
1€60 **pièce**,
saumon-citron-ciboulette,
tomate-chorizo,
miel-noisette-chèvre,
poulet tandoori-curry
1€10 **pièce**



Notre **BRIOCHE AUX MARRONS
GLACES** qui accompagnera à
merveille le foie gras ou qui ravira
les gourmands au
petit déjeuner 1€80 **pièce**



Notre **PAIN D'ÉPICES**, fondant et parfumé,
un indispensable des fêtes 7€80 **pièce**



Nos **MINI-CAKE APÉRITIFS**, poulet-coco,
chorizo-poivron, comté-saucisse fumée,
poisson-légumes verts.
14€ l'assortiment de **16 pièces**

Bûches Pâtissières

BELENOS

*délicatesse de la châtaigne
et de la myrtille*

compotée de myrtille et
crèmeux à la châtaigne
dans une mousse
onctueuse vanillée, le tout
sur un biscuit sablé pressé
feuilleté au Dulcey

DHALIM sans gluten

*fraîcheur et finesse
des fruits exotiques*

biscuit moelleux amande-
citron vert, compotée
mangue-ananas, crèmeux
passion et mousse
parfumée aux effluves de
rhum 12ans d'âge

ELNATH

*intensité et gourmandise du
chocolat*

mousse chocolat et son
crèmeux pur Pérou bio,
biscuit intense chocolat
aux éclats de noisette, sur
un sablé croustillant au
cacao

CYBBAE

*subtilité et éclats des fruits
rouges*

croustillant framboise,
mousse aux fruits noirs,
confit mûre-groseille,
biscuit moelleux et
crèmeux pistache

AKHENAR

*alliance gourmande du
chocolat et de la vanille*

croustillant cacahuète
et son caramel, biscuit
gourmand au chocolat,
crèmeux chocolat noir
grand cru pur Venezuela et
mousse légère à la vanille



Glacées

FIDIS

*comme une tarte
citron glacée*

mousse glacée aux 2 citrons,
biscuit noisette, crèmeux citron
jaune et biscuit sablé noisette

GALLINA

*harmonie glacée chocolat
vanille et caramel*

mousse glacée caramel,
crème glacée vanille, viennois
chocolat et croustillant
amande-pécan au caramel

**CHOISISSEZ LA TAILLE
DE VOS BÛCHES**

Individuelle : 4€50
*(pas de commande
d'individuelles pour
le 24 décembre)*

4 personnes : 22€

6 personnes : 33€

8 personnes : 44€

Douceurs



Notre **SORBET MOJITO**
pour une pause fraîcheur
7€ le ½ litre

Nos **FOURS SUCRES**, disponibles
en plateaux de 20,30, 40 ou
50 pièces, les 10 variétés sont
assorties par nos soins. Vous y
retrouvez les parfums de nos bûches
ainsi que 4 grands classiques
(éclair caramel, éclair chocolat,
paris-Brest et tarte citron meringuée)
10€ / dizaine

Nos **MACARONS
SUCRES**, leur coque
craquante et leur
intérieur fondant

19€80 le coffret de 15
25€80 le coffret de 20



Notre **ENTREMETS DU NOUVEL AN**
Dégustez-vous du passage à 2023 !
*Croustillant noisette, caramel fondant,
biscuit gourmand à la noisette, namelaka
de chocolat lait, fines feuilles de chocolat
noir et mousse chocolat pur origine*

4 personnes : 22€
6 personnes : 33€
8 personnes : 44€

Notre **PANETTONE**, brioche de fêtes
aux délicats fruits confits 14€ pièce

Notre **GALETTE DES ROIS** sera disponible
à partir du vendredi 06 janvier

Chocolats



Les plaisirs chocolatés...

Nos **MARQUE-PLACES RENNE**

Nos **MOULAGES DE NOËL** en
chocolat blond, lait ou noir

Le **DUO PRALINE** amande pour
le Père Noël et noisette pour le
sapin

LES **EQUILIBRISTES DE NOËL**

Le **TRAINEAU NORDIQUE**



Et toujours, nos **ballotins**
de chocolats à partir de 250g



Commander

Quand passer votre commande?

Dès à présent !

Dates limites de commande :

pour **Noël** vous avez jusqu'au **17 décembre 19h**
pour le **Nouvel An** vous avez jusqu'au **25 décembre 13h**

Au-delà de cette limite, nous ne serons plus en mesure de vous garantir la totalité des choix.

Comment passer votre commande ?

Lors de votre passage en boutique OU
par téléphone au **0231401431**

Pour être prise en compte, votre commande devra
IMPERATIVEMENT être **REGLEE PAR AVANCE**

**Aucun règlement ne pouvant se faire sur le lieu
de retrait de votre commande.**

MODIFICATIONS DE COMMANDE

Aucune modification sur votre commande ne pourra être prise en compte au-delà
des dates limites de commande.

RETIRER VOTRE COMMANDE

Pour les **24, 25 et 31 décembre**

TOUTES les commandes sont à retirer **AU LABORATOIRE DE PRODUCTION**
situé 03 rue de l'Intendant de Levignen **EXCLUSIVEMENT**

AUCUNE COMMANDE NE POURRA ÊTRE RETIRÉE EN BOUTIQUE

HORAIRES DES RETRAITS :

Le samedi 24 décembre
de 8h30 à 17h00

Le dimanche 25 décembre
de 8h30 à 12h00

Le samedi 31 décembre
de 8h30 à 17h00

**Pensez à apporter
votre sac de transport !**

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Ouverture de la boutique
les lundis 12 et 19 décembre

Vendredi 23 décembre 8h30 - 18h00

Samedi 24 décembre 7h30 - 18h00

Dimanche 25 décembre 7h30 - 12h30

Fermé le lundi 26 décembre

Samedi 31 décembre 7h30 - 18h00

Fermé les 01 et 02 janvier