Chocolats

Les plaisirs chocolatés…

Nos **MARQUE-PLACES**

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

Nos **CENTRES DE TABLE**

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 **16 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 dimanche 24 décembre
de 8h30 à 17h00

Le lundi 25 décembre
de 8h30 à 12h00

Le dimanche 31 décembre
de 8h30 à 16h00

Pensez à apporter votre sac de transport !

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Ouverture de la boutique
les lundis 11 et 18 décembre

Samedi 23 décembre 7h30 – 18h00
Dimanche 24 décembre 7h30 – 18h00
Lundi 25 décembre 7h30 – 12h30

Fermé le mardi 26 décembre

Dimanche 31 décembre 7h30 – 17h00
Fermé les 01 et 02 janvier

CARTE DES FÊTES - COLLECTION 2023

bûches - chocolats - macarons - confiseries

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
CHAPUIS
SANDRINE & RÉMI

De la délicatesse de l'abricot à la fraîcheur des agrumes 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

Notre **PAIN D'ÉPICES**, fondant et parfumé,
un indispensable des fêtes 7€90 **pièce**

Nos **MINI-CAKE APÉRITIFS**,
poulet-coco,
chorizo-poivron, comté-saucisse
fumée, poisson-légumes verts.
15€ l'assortiment de **16 pièces**

Nos **MACARONS APERITIFS**,
foie gras coeur de figue
1€80 **pièce**,
saumon-citron-ciboulette, tomate-chorizo,
miel-noisette-chèvre, poulet tandoori-curry
1€20 **pièce**

Notre **BRIOCHE AUX MARRONS GLACES** qui accompagnera à
merveille le foie gras ou qui ravira
les gourmands au
petit déjeuner 1€90 **pièce**

Bûches Pâtissières

GWINDOR
alliance gourmande de la noisette et du chocolat

biscuit gourmand chocolat-noisette, crémeux noisette dans une mousse chocolat noir pur équateur, le tout sur un crumble noisette

ALCARAX
fraîcheur et finesse des agrumes

croustillant amande-vanille, aspic agrumes, crémeux sudachi, biscuit moelleux amandes-noisettes et mousse au kalamansi

MIRIEL
délicatesse de l'abricot

mousse miel-amande, aspic pêche et compotée d'abricot sur un biscuit pâte à choux, sablé gourmand

NOLDO
intensité et gourmandise du chocolat

praliné croustillant, biscuit fondant chocolat et crémeux chocolat pur République Dominicaine dans une mousse aux fèves de cacao

FEANOR sans gluten
subtilité et éclat des fruits rouges

biscuit sablé, compotée fraise-yuzu, crémeux au poivre cassis et biscuit gourmand citron vert, mousse framboise-groseille

Bûches Glacées

ELWING
Gourmandise glacée vanille cacahuete chocolat

crumble chocolat noisette, crème glacée cacahuète, viennois chocolat et mousse glacée vanille

VANYA
Intensité exotique

sablé breton, sorbet exotique, crème glacée vanille, biscuit vanille et mousse glacée mangue passion

CHOISISSEZ LA TAILLE DE VOS BÛCHES

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

4 personnes : 23€
6 personnes : 34€50
8 personnes : 46€

Douceurs

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)*
12€ / **dizaine**

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

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

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

Notre **ENTREMETS DU NOUVEL AN**
Délectez-vous du passage à 2024 !

Mousse vanille-foin, compotée de pommes, crémeux au foin le tout sur un crumble sarrasin aux éclats de cajou.

4 personnes : 23€
6 personnes : 34€50
8 personnes : 46€

Notre **SORBET POMME**
pour une pause fraîcheur
7€50 **le ½ litre**

Notre **GALETTE DES ROIS**
sera disponible à partir
du vendredi 05 janvier