Chocolats



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 14 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 **02 31 40 14 31**Pour être prise en compte, votre commande devra
IMPÉRATIVEMENT être REGLÉE 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

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 mardi 24 décembre de 8h30 à 17h00

Le mercredi 25 décembre de 8h30 à 12h00

Le mardi 31 décembre de 8h30 à 17h00

Pensez à apporter votre sac de transport!

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Ouverture de la boutique les lundis 09 et 16 décembre

Lundi 23 décembre 8h00 - 18h00 Mardi 24 décembre 8h00 - 18h00 Mercredi 25 décembre 8h00 - 12h30

Fermé le jeudi 26 décembre

Mardi 31 décembre 8h00 - 18h00 Fermé les 01 et 02 ianvier

CARTE DES FÊTES - COLLECTION 2024

bûches - chocolats - macarons - confiseries



De la douceur de la vanille à la fraîcheur des fruits exotiques, 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 aui nous anime au quotidien que nous avons concu 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 BRIOCHE AUX MARRONS GLACES qui accompagnera à merveille le foie gras ou qui ravira les gourmands au petit déjeuner 1€90 **pièce**

Nos MACARONS APERITIFS,

foie gras 1€80 **pièce**,

saumon-citron-ciboulette, tomate-chorizo. miel-noisette-chèvre, poulet tandoori-curry 1€20 **pièce**

Notre PAIN D'ÉPICES, fondant et parfumé, un indispensable des fêtes 8€ pièce

Bûches Pâtissières Douceurs

ALIZE

alliance gourmande de vanille et de noix de pécan

biscuit croustillant vanille-pécan, caramel fondant à la noix de pécan, crémeux pécan et mousse vanille grillée

FAROU sans aluten délicatesse des fruits exotiques

compotée d'ananas, biscuit viennois, crémeux vanillé le tout sur un crumble amande

SIROCCO

intensité et gourmandise du chocolat

mousse mangue-kalamansi, praliné croustillant, biscuit pâte à choux chocolat, crémeux chocolat et mousse chocolat pur Pérou

TRAMONTANE

subtilité et éclat des fruits noirs

biscuit sablé, aspic fruits rouges et noirs, crémeux au thé fruits des bois. biscuit cassis et mousse mûre

ZEPHIR

fraîcheur et finesse du citron

biscuit noisette, crémeux citron et sablé à la noisette dans une mousse onctueuse au citron vert



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

20€60 le **coffret de 15**

26€90 le **coffret de 20**



Notre SORBET MOJITO sorbet citron vert-menthe-sans alcool 7€50 le **½** litre

Notre ENTREMETS DU NOUVEL AN pour un passage à 2025

tout en gourmandise!

Crumble cacahuète, crémeux chocolat et sa fine feuille de chocolat craquante. mousse caramel et ganache montée vanille

4 personnes : 24€



CIERZO

gourmandise glacée vanille, caramel et chocolat

crème glacée vanille aux fruits secs caramélisés, biscuit noelleux au chocolat, carame fondant, mousse glacée chocolat le tout sur un biscuit cookie

HEGOA

délicatesse et finesse des fruits rouaes

sorbet fruits des bois et son nougat glacé dans une mousse vanille. sur un biscuit crumble

CHOISISSEZ LA TAILLE DE VOS BÛCHES

Individuelle: 4€60 (pas de commande d'individuelles pour le 24 décembre)

4 personnes : 24€ 6 personnes : 36€ 8 personnes : 48€



6 personnes: 36€ 8 personnes : 48€

Notre GALETTE DES ROIS sera disponible à partir du vendredi 03 janvier