

10 ans de bûches

Et oui, déjà dix ans que nous nous retrouvons dans ma boutique pour partager ensemble de nombreux moments de gourmandise. Dix ans de créations et de bonheur à vous présenter ma vision de la pâtisserie.

Pour cette occasion et celle des fêtes de fin d'année, quoi de mieux que de vous proposer les quatre bûches qui ont été les plus grands succès de 2007 à aujourd'hui. Le choix n'a pas été facile, j'espère sincèrement que cette sélection fera plaisir à chacun.

Pour toutes ces années de fidélité et celles à venir... un immense *merci*.

Excellentes fêtes de fin d'année !



La
collection
Noël 2017
10 ANS



Malinka

Biscuit moelleux au chocolat et gru de cacao, croustillant praliné, ganache onctueuse et mousse de chocolat noir *

6 à 8 personnes : **60 €**



Mont-Blanc

Biscuit dacquoise aux noisettes, mousse légère à la crème de marrons, brisures de marrons et confit de cassis *

6 à 8 personnes : **68 €**



Yoshika

Mousse de chocolat blanc caramélisé, gelée de Yuzu aux framboises et biscuit moelleux au thé vert Matcha *

6 à 8 personnes : **68 €**



Tanariva

Biscuit joconde cacao, mousse de chocolat au lait, crémeux aux fruits de la passion et croustillant praliné *

6 à 8 personnes : **58 €**



Le Saint Georges

Mousse framboise-cassis, crémeux vanille, sur biscuit moelleux au chocolat *

6 personnes : **42 €** - 8 personnes : **56 €**



Le Marletti

Sabayon de vanille et compotée de fruits rouges, biscuit léger à la noix de coco *

6 personnes : **42 €** - 8 personnes : **56 €**



Les pâtisseries en tailles lunch *

Le plateau Sélection
9 pièces : **33 €**

Le plateau Dégustation
20 pièces : **68 €**

Horaires exceptionnels

Dimanche 24 décembre

de 10h à 19h

Lundi 25 décembre

de 10h à 13h

Dimanche 31 décembre

de 10h à 19h

Fermetures exceptionnelles

Notre boutique sera fermée le 26 décembre et les 1^{er} et 2 janvier 2018

Conditions particulières

Nos pâtisseries habituellement proposées seront limitées à quelques références. Nous ne serons pas en mesure de prendre commande de pâtisseries individuelles.

Veuillez nous contacter pour de plus amples renseignements.

* Allergènes

Gluten, œufs, lait, fruits à coques, gélatine de poisson, sulfites et traces possibles de soja.