

BÛCHES DE NOËL

DISPONIBLES DÈS LE SAMEDI 18 DÉCEMBRE



T RUFFE

- génoise chocolat au beurre
- meringue framboise
- ganache chocolat maracaïbo 64%
- glaçure au chocolat

P RALINATA

- Biscuit noisette
- Croutonant mariné
- Ganache chocolat Grand Cru
- Mousse chocolat au lait & citron

P ASSION

- biscuit à la banane et sucre brut
- mousse fruit de la passion et au yoghourt
- glaçure fruit de la passion

C LÉMENTINE

- biscuit financier noix de macadamia
- confit mandarine
- crêpe aux épices et mousse mandarine
- **Sans produits laitiers** (-35% de calories)

C ARAMELITA

- dacquoise noix de pécan
- crémeux caramel & vin cuit
- mousse vanille
- glaçage caramel

C AFÉ OPÉRA

- génoise amande
- imbibée de sirop café
- crème légère mousseline café
- mousse maracaïbo 64%

M ÛRRON

- biscuit moelleux aux marrons
- gelée à la mûre et fruits rouges
- mousse légère aux marrons

S AINT-HONORÉ

- fond feuilleté (**contient du gluten**)
- petits choux fourrés au crémeux fruit de la passion
- ananas des caraïbes
- diplomate vanille



TAILLES

- 4 pers.
- 6 pers.
- 8 pers.

PRIX

5.90 CHF / PERS.



BÛCHES GLACÉES

DISPONIBLES DÈS LE SAMEDI 18 DÉCEMBRE



TAILLES

- 4 pers.
- 6 pers.
- 8 pers.

PRIX

5.90 CHF / PERS.

VACHERINS & TOURTES GLACÉES



TOURTE GLACÉE



VACHERIN GLACÉ

GLACES

- vanille bourbon
- noisette du Piémont
- café de Colombie (mocca)
- pistache de Sicile
- chocolat maracaïbo
- fraise

SORBETS

- framboise
- abricot
- citron
- cassis
- mandarine
- exotique (mangue, passion, banane)

MAXIMUM 2 ARÔMES AU CHOIX

TAILLES

- min. 4 pers.
- max. 16 pers.

PRIX

5.90 CHF / PERS.

