

LES BÛCHES FESTIVES
TAILLE 4 ET 6 UNIQUEMENT

5€ LA PART

Chocolato

- Mousse chocolat noire 73% cacao
- Biscuit au cacao
- Crèmeux chocolat noir
- Sablé Cacao
- Croustillant Cacao

Vanilla Period (Sans Gluten)

- Mousse chocolat noir 73%
- Bavaroise Vanille de Madagascar
- Double Coulis de Caramel
- Biscuit Sans Farine Chocolat
- Glacage Rocher Croquant

Bisous Bisous

- Mousse légère fraises
- Compotée de framboises
- Crèmeux Yuzu et Citron vert
- Biscuit pain de Gênes

The Holidays

- Compotée de fruits exotiques frais et citron vert
- Caramel fruits de la passion
- Biscuit madeleines vanille
- Bavaroise vanille de Madagascar

Extravaganza

- Mousse lait d'amandes
- Compotée pommes et gingembre
- Biscuit aux carottes(carrot cake)
- Biscuit joconde amandes

Les Glaces



La marmite de la mère Noël
en nougatine 8.5€ la part (4/6/8)

3 Profiteroles à la crème glacée vanille naturelle accompagnées de son Coulis de chocolat noir à réchauffer

La Bûche nougat glacé et son coulis de framboise 27€ (6pers)

Les Vacherins Glacés parfums au choix
4/6/8 pers 5.5€

- Sorbet Framboise, Parfait Nougat, Coulis Framboises.
- Crème glacée Vanille, sorbet fraise, coulis de fraises.
- Crème glacée Vanille, crème glacée caramel salé, coulis de caramel salé.
- Sorbet Framboise, Sorbet Mangue, Coulis de Mangue.
- Sorbet Framboise, crème glacée vanille, coulis griotte

La Bûche givrée 5€ la part (4 /6/8 pers)

sorbet framboise, parfait noisette, cerises amarena, biscuit chocolat noir

L'igloo 25€ taille unique 6 pers

Crèmes glacées vanille, caramel, chocolat noir, biscuit craquant

Les mignardises du chef

1.9€ l'unité

- Eclairs café
- Eclairs chocolat
- Eclairs framboise
- Eclairs Mangue Passion
- Paris Brest
- Choux thé matcha
- Choux Caramel
- Choux tout chocolat
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette Tatin
- Tartelette aux Fruits de Saison
- Babas au rhum
- Opera
- Tartelette caramel chocolat

Les petits fours salés

1.3€ l'unité

- Bouchées à la reine
- Tartelettes boudin noir pommes
- Escargots
- Pizzas lardons
- Quiches lorraine
- Feuilletés Chorizo
- Quiches au saumon
- Bouchées St Jacques
- Pizzas aux 3 fromages
- Croque-monsieur
- Allumettes au fromage
- Roulés Bacon et pruneaux

Macarons Maison 1.6€ l'unité

- Rose
- Vanille
- Spéculoos
- Chocolat
- Framboise
- Noisette
- Orange
- Chocolat lait coco
- Passion
- Citron
- Pistache
- Chocolat Earl grey
- Caramel beurre salé
- Cassis
- Café

NOTRE ASSORTIMENT DE CHOCOLATS MAISON

Oh ! Subtil chocolat, rien que ce mot évoque la gourmandise, le plaisir

Pur Beurre de cacao, Fabrication Maison, 73% de cacao

Nous vous proposons un assortiment de petits trésors, réalisés par nos soins dans nos laboratoires. Laissez-vous envouter par nos créations chocolatées en ballotin ou en présentation à partir de 12.5 €



BUCHES TRADITIONNELLES MAISON

Génoise tendre , Crème au
beurre, au choix du parfum

Café... Chocolat noir ... Grand-
Marnier... Praliné 4.5€ la part

Pour être sûr de vous assurer
un service de qualité, nous
vous remercions de bien vouloir
passer vos commandes au plus
tard:

Le Mercredi 20 Décembre à 13h
pour Noël
Le Mercredi 27 Décembre à 13h
pour le Nouvel An

Merci d'avoir pris le temps
d'étudier notre carte et nous
vous souhaitons moi et toute
l'équipe de joyeuses fêtes de fin
d'année.



Joyeuses Fêtes

Joyeuses Fêtes

4 et 8 Place Jean Yole
85160
SAINT JEAN DE MONTS
02.51.58.17.69



Le salon des desserts



@le_salon_des_desserts



lesalondesdesserts@gmail.com



www.lesalondesdesserts.com