

Tarif fêtes particulier

2022 - 2023



	Code
4 Bonhommes de neige vanille crème fraîche	26063
Bûchettes : boîte de même sorte	
4 Vanille beurre- chocolat	26041
4 Lait d'amande – sorbet framboise	26048



BÛCHES		6 pers.	12 pers.
		Code	Code
1. Vanille beurre/moka		26020	26220
2. Vanille beurre/chocolat		26028	26221
3. Vanille beurre/spéculoos		26022	26222
4. Crème brûlée (meringue italienne et macaron)		26027	26227
5. Vanille beurre/sorbet fruits des bois (meringue italienne)		26025	26225
6. Lait d'amandes/sorbet framboise (meringue italienne)		26021	26228
7. Chocolat/soufflé marron (crème fraîche)		26026	26226
8. Vanille beurre/délice de passion/ nougat glacé (massepain)		26024	26224
9. Tiramisu		26030	26230
10. Vanille beurre/crème glacée croquant (massepain)		26100	26223



1



2



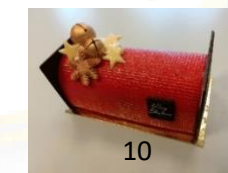
4



7



9



10

Omelette norvégienne de 8 personnes

Vanille beurre sur génoise (meringue italienne)

Code : 12117

Préchauffer le four à 200° - passer au four 30'' à 1 minute – **surveiller**





Cœurs arrondis de 6 personnes		code
1. Vanille beurre/spéculoos (enrobage chocolat)		26037
2. Chocolat soufflé marron (crème fraîche marron)		26053
Gâteaux de l'an de 6 personnes		
1. Lait d'amandes/sorbet framboise (meringue italienne)		26034
2. Vanille beurre/sorbet fruits des bois (meringue italienne)		26033
3. Vanille beurre/crème glacée croquant		26038



Chalet de 15 personnes :

Vanille / chocolat

Code : 26099



Heures d'ouverture :

Du lundi 19/12 au vendredi 23/12 :
de 9 à 17h

Fermé samedi 24/12 et dimanche 25/12

Du lundi 26/12 au vendredi 30/12 :
de 9 à 17h

Fermé samedi 31/12 et dimanche 1^{er} janvier

Fermeture du 2 au 6 inclus (travaux).