

**NOËL
2023**

BÛCHES

VANILLE NOISETTE

Mousse allégée vanille
Crèmeux caramel
Praliné coulant noisette
Croustillant noisette
Biscuit cake chocolat

PISTACHE FRAMBOISE

(Sans gluten)

Mousse framboise
Crèmeux gianduja
pistache
Compotée framboise
Croustillant praliné
pistache
Biscuit amande

ROYAL CHOCOLAT

Mousse chocolat noir 66 %
Crèmeux gianduja
Croustillant praliné
Biscuit noisette

MONT D'OR

Mousse aux marrons
Crèmeux vanille allégée
avec morceaux de marrons
Marmelade Yuzu
Croustillant praliné
Biscuit noisette

EXOTIQUE

Mousse mangue/passion
Compotée exotique
Namelaka coco
Croustillant coco
Biscuit citron vert

Bûchettes _____ 5,00€/part

Bûche **2** tailles :

4/5 personnes _____ 23,00€

6/7 personnes _____ 34,00€

BÛCHES GLAÇÉES

(sans gluten)

PÊCHE DE VIGNE VERVEINE-AMANDE

(sans lactose)

Crème glacée lait
d'amande

Sorbet pêche de vigne/
verveine

Biscuit amande

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Glace vanille

Sorbet framboise

Meringue croustillante

Chantilly

PETITS FOURS SALÉS

Assortiments petites quiches _____ **1€/pièce**

Lorraine, saumon épinards, thon tomates,
brocolis fêta, escargot, pizza, poivrons,
crevettes curry

Macaron foie gras _____ **2,00€/pièce**

Feuilletés _____ **0,80€/pièce**

Roulé fromage, feuilletés saucisses

Bouchée saumon fromage frais _____ **1,80€/pièce**

MIGNARDISES

Mignardises _____ **1€20/pièce**

Tarte framboise

Paris-Brest

Tarte citron

Royal chocolat

Saint-honoré

CHOCOLATS

Coffrets de dégustation

Taille 1 : **9** Chocolats _____ **10,00€**

Taille 2 : **16** Chocolats _____ **17,00€**

Taille 3 : **30** Chocolats _____ **31,00€**

Taille 4 : **51** Chocolats _____ **50,00€**

Taille 5 : **64** Chocolats _____ **61,00€**

Les bûches seront produites en quantité limitée, nous arrêterons donc les commandes au plus tard et selon les stocks écoulés :

Le Mercredi 20 décembre à 19h

Attention, pour une question d'organisation, nous n'accepterons aucunes modifications de commandes.

HORAIRES EXCEPTIONNELS :

Samedi 16/23/30 décembre
de **8h à 19h**

Dimanche 24/31 décembre
de **8h à 18h**

Lundi 25 décembre
de **8h à 12h**

Samedi 06 janvier
de **8h à 19h**

FERMETURE EXCEPTIONNELLE :

Mardi **26 décembre**

Mercredi **27 décembre**

Lundi **01 janvier**



S O U L I È R E
Pâtisserie-Chocolaterie

2, Boulevard gambetta
63400 **Chamalières**
04 73 93 17 53

patisserie.souliere@gmail.com