

HAVE A

Sweet

CHRISTMAS

NOEL
2024

BÛCHES

CITRON NOISETTE

Mousse citron vert
Crèmeux noisette
Compotée ananas vanillée
Sablé reconstitué citron
vert
Dacquoise citron vert

MYRTILLE LACTÉE

(sans gluten)

Mousse myrtille
Namelaka chocolat au lait
Jivara 40%
Compotée myrtille
Croustillant riz soufflé
Biscuit amande

ROYAL CHOCOLAT

Mousse chocolat noir 66 %
Crèmeux gianduja
Croustillant praliné
Biscuit noisette

MONT D'OR

Mousse marron
Crèmeux allégé vanille,
avec crème de marron
Confit bergamote
Croustillant praliné
Biscuit noisette

VANILLIA

Caramel vanille
Ganache montée vanille
Crèmeux caramel avec
éclats de cacahuètes
Biscuit madeleine
muscovado
Croustillant praliné
cacahuète

Bûchettes _____ 5,00€/part

Bûche **2** tailles :

4/5 personnes _____ 23,00€

6/7 personnes _____ 34,00€

BÛCHES GLACÉES

(sans gluten)

FORÊT NOIRE

(sans alcool)

Crème glacée chocolat noir

Sorbet cerise

Biscuit chocolat sans farine

Chantilly

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Glace vanille

Sorbet framboise

Meringue croustillante

Chantilly

PETITS FOURS SALÉS

Assortiments x16 petites quiches _____ **16€/plateau**

(2 Lorraines, 2 saumons épinards, 2 thon tomates, 2 brocolis fêta, 2 escargots, 2 pizzas, 2 légumes, 2 crevettes curry)

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

Feuilletés _____ **0,80€/pièce**

Roulé fromage, feuilletés saucisses

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

MIGNARDISES

Plateau assortiment x15 mignardises _____ **18€/plateau**

(3 Paris-Brest, 3 Royal, 3 Tartes citron, 3 Tartes framboises, 3 Saint-Honoré)

MACARONS

Coffrets de dégustation

Taille 1 : 6 Macarons _____ **9,00€**

Taille 2 : 12 Macarons _____ **17,00€**

Taille 3 : 18 Macarons _____ **25,00€**

CHOCOLATS

Coffrets de dégustation

Taille 1 : 9 Chocolats _____ **12,00€**

Taille 2 : 16 Chocolats _____ **19,00€**

Taille 3 : 30 Chocolats _____ **35,00€**

Sur commande :

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 Mardi 17 décembre à 19h

Attention, pour une question d'organisation, nous n'accepterons **aucunes** modifications de commandes (Merci de votre compréhension)

BOUTIQUE DE CHAMALIÈRES

HORAIRES EXCEPTIONNELS :

Lundi 23 décembre
de 8h à 18h

Mardi 24/31 décembre
de 8h à 18h

Mercredi 25 décembre
de 8h à 12h

FERMETURE EXCEPTIONNELLE :

Jeudi 26 décembre

Vendredi 27 décembre

Mercredi 01 janvier

2, Boulevard gambetta
63400 Chamalières
04 73 93 17 53

BOUTIQUE DE CLERMONT

HORAIRES EXCEPTIONNELS :

Dimanche 15/22/29 décembre
de 11h à 18h

Lundi 23 décembre
de 9h à 18h

Dimanche 24/31 décembre
de 8h30 à 18h

FERMETURE EXCEPTIONNELLE :

Mercredi 25 décembre

Jeudi 26 décembre

Vendredi 27 décembre

Mercredi 01 janvier

20, Boulevard Desaix
63000 Clermont-Ferrand
04 73 16 09 41

patisserie.souliere@gmail.com

  [patisserie.souliere](https://www.facebook.com/patisserie.souliere)



S O U L I È R E
Pâtisserie-Chocolaterie