

NOËL 2026

BÛCHES

ANANAS ACIDULÉE

Compotée ananas vanillée
Mousse citron vert
Crémeux vanille poivre de timut
Biscuit japonais citron vert
Sablé breton

PISTACHE FRAMBOISE

Choux framboise
Ganache montée pistache
Mousse framboise
Compotée framboise pépin
Crémeux pistache
Biscuit framboise
Croustillant praliné pistache

ROYAL CHOCOLAT

Mousse chocolat noir équateur 66 %
Crémeux gianduja
Croustillant praliné
Biscuit noisette

MONT DORE

(sans gluten)

Mousse marron d'Ardèche AOP
Crémeux allégé vanille
Confit de clémentine Corse
Biscuit noisette châtaigne
Croustillant riz soufflé

VANILLE NOISETTE

Ganache montée noisette
Ganache montée intensément vanille
Praliné vanille
Crémeux noisette
Biscuit cake chocolat éclats de noisette
Croustillant noisette

Bûchette _____ **5,00€/part**
Bûche **2** tailles :
4/5 personnes _____ **25,00€**
6/7 personnes _____ **35,00€**

BÛCHES GLACÉES

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

(sans gluten)

Chantilly vanille
Sorbet plein fruit framboise
Crème glacée vanille
Meringue croustillante

NOUGAT CARAMEL

Parfait caramel
Crème glacée nougat
Brownie noix de pécan

PETITS FOURS SALÉS

Assortiments x20 petites quiches _____ **22€/plateau**
(3 Lorraines, 3 saumons épinards, 3 thon tomates, 3 pizzas, 3 légumes du soleil, 3 fromages, 2 crevettes curry)

Macaron foie gras _____ **2,50€/pièce**

Feuilletés _____ **1,00€/pièce**
Roulé fromage, feuilleté saucisse

Bouchée saumon fromage frais _____ **2,50€/pièce**

MIGNARDISES

Plateau assortiment x15 mignardises **20€/plateau**
(3 Paris-Brest, 3 Royals, 3 Tartes citron, 3 Tartes framboise, 3 Saint-Honoré)

MACARONS

Coffret de dégustation

Taille 1 : **6** Macarons _____ **9,00€**
Taille 2 : **12** Macarons ___ **17,00€**
Taille 3 : **18** Macarons __ **25,00€**

CHOCOLATS

Coffret de dégustation

1 étage : **16** Chocolats ____ **16,00€**
2 étages : **32** Chocolats ___ **30,00€**
3 étages : **48** Chocolats ___ **45,00€**
4 étages : **64** Chocolats __ **60,00€**

GATEAU DU 31

La Cuvée Pétillante 6p

-Mousse champagne
-Confit framboise litchi
-Croustillant pétillant
-Biscuit madeleine

35€

GALETTES

En boutique à partir du 31

-Frangipane amande : **-4p : 18€** **-6p : 27€**
-Frangipane amande pépites de chocolat : **-4p : 19€** **-6p : 28€**
-Frangipane noisette, croustillant noisette : **-4p : 20€** **-6p : 29€**

Les bûches seront produites en quantité limitée, nous arrêterons donc les commandes au plus tard et selon les stocks écoulés :
Le Dimanche 20 décembre à 12h30
Attention, pour une question d'organisation, nous n'accepterons **aucune** modification de commandes. Merci de votre compréhension.

HORAIRES EXCEPTIONNELS :

Jeudi **24/31 décembre**
de **8h à 18h**
Vendredi **25 décembre**
de **8h à 12h**

FERMETURES EXCEPTIONNELLES :

Jeudi **01 janvier**

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

patisserie.souliere@gmail.com
patisserie.souliere

SOULIERE
Pâtisserie-Chocolaterie