

NOS BÛCHES DE NOËL

Bûches disponibles pour :

4 gourmands 24€/ 6 gourmands 33€/ 8 gourmands 40€

DOUCEUR ACIDULÉE

Brownies, crémeux aux deux citrons, pur praliné noisettes françaises, mousse chocolat 38% pure origine Tanzanie.

POM-POM (sans gluten)

Moelleux amandes/pommes, crémeux et ganache montée vanille de Madagascar, confit de pommes cuites 12 heures sous vide et mousse intense pomme verte.

CROUSTI-CHOCO (sans gluten)

Moelleux chocolat, croustillant praliné noisettes françaises, mousse chocolat 65% pure origine Madagascar.

Disponible uniquement pour 6 gourmands 36€

SOLEA

Moelleux amandes/fruits de la passion, confit fruits de la passion, crémeux passion/caramel et bavaroise caramel.

ÉCLAT DE VELOURS

Croustillant noix de pécan, caramel tendre, crème vanille et mousse chocolat 36% pure origine Equateur.

Tous les produits de cette carte sont 100% maison - 100% Pâtisserie Mattieu Jacoulot.

NOS BÛCHES GLACÉES

Disponible uniquement pour 6 gourmands 36€

SOUFFLE D'AGRUMES

Soufflé glacé agrumes (orange, mandarine, citron vert et yuzu), marmelade agrumes - basilic, et biscuit noix de coco.

INTEMPORELLE

Biscuit tendre au chocolat, duo vanille et chocolat en crème glacée.



ENTREMET NOUVEL AN

Disponible à partir du 30/12

Disponible uniquement pour 6 gourmands 36€

LE PASSE-TEMPS

Biscuit aux noix, compotée de pomme et mousse au sirop d'éryable.

MIGNARDISES SUCRÉES

Plateau de 24 pièces 36€

TRAITEUR

Mignardises cocktails salées

Plateau de 24 pièces 36€

Finger feuilleté au comté

8 pièces 5,50€

NOS GOURMANDISES DE NOËL

Caramels à la fleur de sel de Salins-les-bains

Pain d'épices

Florentins

Fruits secs

Baba au rhum en bocaux

Chardons

Cerises au chocolat

Truffes en chocolat

NOS CHOCOLATS MAISON

Assortiment de ganaches et de pralinés lait et noir

Papillotes

Santons

Moulages de Noël

Tablettes de chocolat

Belles comtoises