

Bûches Gourmandes

Vanille & fruits rouges

Crème légère à la gousse de vanille Bourbon, biscuit joconde amande, Crèmeux fruits rouges (cassis, framboise, fraise), glaçage

Pistache chocolat croustillant

Mousseline pistache, biscuit cacao, crèmeux chocolat, croustillant pistache, glaçage

Trois agrumes

(orange, Yuzu, Mandarine)

Crème fondante aux agrumes (yuzu, Orange), biscuit Joconde amande, segments de mandarine. glaçage agrumes.

Royal chocolat noir

Mousse chocolat noir 70%, croustillant praliné, Biscuit chocolat, glaçage chocolat.

Passion framboise

Mousse passion, crèmeux framboise Biscuit amande, glaçage.

Marron

Mousse légère marron, biscuit Joconde, crèmeux marron avec morceaux de marron.

Trois chocolats sans gluten

Mousse chocolat noir, Mousse chocolat au lait, Mousse chocolat blanc, biscuit cacao

Citron vert ananas mangue passion

Mousse citron vert, crèmeux ananas mangue et passion, biscuit amande, glaçage

7.00€ la part

Nos bûches sont vendues en :
4 pers, 6 pers, 8 pers, 10 pers, 12 pers, et 14 personnes.



Pour Noël, merci de passer vos commandes :

Dernier délai

Samedi 21/12/2024

Pour le réveillon du nouvel an merci de passer vos commandes:

Dernier délai

Samedi 28/12/2024

Le 24 et 31 décembre fermeture à 18h00

La boutique sera fermée
Mercredi 25 et jeudi 26 décembre 2024

et

Mercredi 01 et jeudi 02 janvier 2025



BUCHES Crème au beurre

Bûche crème beurre traditionnelle roulée

- CHOCOLAT
- CAFE
- PRALINE
- GRAND MARNIER

6.40 € la part



Desserts glacés Uniquement en 6 pers

Vacherin Framboise 39.00 €
Sorbet plein fruit framboise, meringue, décor chantilly

Vacherin chocolat pistache 39.00 €
Crème glacée chocolat, crème glacée pistache, meringue, décor chantilly

Vacherin mangue passion 39.00 €
Sorbet plein fruit mangue, sorbet plein fruit passion



Mise en bouche salées

Mini navettes festives briochées

le plateau de 25 pièces 34.50 € (5 variétés)

Saumon fumé, Mousse de canard, poulet curry, mignon de porc fumé moutarde, guacamole crevettes.

Canapés festifs assortis (7 variétés)

le plateau de 36 pièces 48.60 €

Saumon fumé, Crevette, Asperge, Œuf de lumps, Fromage fines herbes & noix, Magret fumé chèvre et confit d'orange, foie gras figues

Petits fours salés (7 variétés)

la pièce 0.95 €

Allumette emmental, Pizza, Croissant jambon, Quiche, Feuilleté saucisse, Gougère, roulé saumon.

Mini brochettes cocktail

la pièce 1.10 €

Chorizo poulet olive, œuf de caille tomate cerise, saumon mariné, involtini pruneau, crevettes marinées



Fantaisies sucrées

Petits fours sucrés (8 variétés)

la pièce 1.20 €

Choux café, Choux chocolat, Tartelette fruits, Paris Brest, Gland au kirsch, tartelette citron, mini baba, tartelette framboises.



Mini Macarons

Chocolat, Citron, Framboise, Vanille, Café, Pistache

La boîte de 7 macarons assortis	9.80 €
La boîte de 16 macarons assortis	22.40 €
La boîte de 25 macarons assortis	35.00 €
La boîte de 36 macarons assortis	50.40 €

Gourmandises à partager

*Ballotins de chocolats,
Pâtes de fruits, Marrons
Glacés, Orangettes,
Citronnettes, Mendiants,*

FRANCIS PAUTRAT

**Pâtissier Chocolatier
Glacier Traiteur**

38, grande rue 89100 SENS

Tél : 03 86 65 10 94

patisseriepautrat@orange.fr

*Flashez et passez
votre commande en ligne*



Noël 2024 & Nouvel an