

Sébastien



Dégardin

Carte des fêtes 2018-2019



Les Salés

Pain surprise charcuterie - fromage(Environ 54 pièces) **44 €**

Triangles de pain gris accompagnés de rosette, jambon de pays, terrine de campagne, fromage frais aux herbes et tranches d'emmental.

Pain surprise crabe et saumon.....(Environ 54 pièces) **50 €**

Triangles de pain gris, saumon fumé accompagnés de beurre citronné et chaire de crabe liée dans une sauce mayonnaise au curry.

Coquille Saint Jacques **10 € pièce**

Noix de Saint Jacques pochées liées dans une sauce normande aux champignons de Paris, échalotes et fleuron.

Pâté en croûte foie gras, volaille et pistaches..... **49 € le kg**

Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons et foie gras.

Foie gras.....La terrine de 250g **40 €**

Foie gras de canard mi cuit.

Saucisson du gastronome.....La pièce de 80g **6,50 €**

A la truffe et croûte de parmesan « Maison Marchand » à Nancy.



Les Bûches

A commander avant le 20/12/2018

Bûche Sakanti 4 pers. 29 €

Biscuit moelleux aux éclats de noisette et cacao. Sabayon et crémeux au chocolat noir Sakanti - Cuvée spéciale 68 % (origine Bali). Grué de cacao cristallisé.

Bûche Dulcey Pom Yuzu 4 pers. 29 €

Sablé breton à la fleur de sel, dacquoise noisette, mousse Dulcey et pommes fondantes de 8 heures au Yuzu. Cubes de gelée pomme Yuzu, pâte d'amande vanille Yuzu et Yuzu cristallisé.

Bûche Marron 4 pers. 29 €

Dacquoise à la châtaigne, compotée aux fruits des bois, mousse et crémeux marron, fine feuille de chocolat au lait à la fleur de sel et éclats de marron glacé. Vermicelles de marron et pâte de fruits cassis-violette.

Bûche Vanille-Framboise 4 pers. 29 €

Sablé Viennois à la vanille, biscuit moelleux aux amandes, mousse légère, crémeux à la vanille Bourbon et compotée de framboises. Pâte de fruit framboise, guimauve et framboises fraîches.

Bûche Noisette 4 pers. 29 €

Dacquoise noisette, éclats de fruit de la passion, sablé gourmand au praliné, mousse gianduja et crème de noisette. Martha chocolat noir, noisettes caramélisées.

Bûche Pistache-Griotte 4 pers. 29 €

Dacquoise pistache, mousse chocolat au lait Arriba 50 % (origine Equateur), crème légère à la pistache de Sicile et éclats de griottes laquées, pâte de fruits griottes et pâte d'amande pistache cristallisée.

Bûches traditionnelles

Moka ou Apurimac 4 pers. 27 €

Biscuit aérien roulé, garni de crème au beurre légère, parfumée au café (sélection Pascal Guiraud pour Sébastien Dégardin) ou au chocolat Apurimac 72 % (origine Pérou).

Boule de Noël Individuelle 6,60 € pièce

Boule de chocolat noir posée sur une pâte sablée pralinée, crème légère, nuage de lait, crème de noisette et fruit de la passion.

— Taille unique 4 personnes —

Les Gâteaux de voyage

Pain d'épices Taille unique (450g) 16 €

Le Panettone Individuel 3 € pièce

..... 500 gr 14 € pièce

Pâte briochée moelleuse, cubes de cédrat et orange confits, glaçage craquant, amandes et noisettes.



Les Bûches Glacées

A commander avant le 20/12/2018

Taille unique 4-6 pers. 34 €

Vanille - Mangue Passion

Meringue fondante, parfait glacé à la vanille Bourbon, sorbet mangue passion et chantilly vanille.

Chocolat Xingu - Caramel

Meringue fondante à la noisette, parfait glacé au chocolat noir Xingu 70 % (origine Brésil), glace caramel à la fleur de sel et fruits secs caramélisés.

L' Epiphanie

A partir du 06/01/2019

Galettes 44 € le kg

Galette traditionnelle amande

Galette amande pomme fondante de 8 heures au yuzu

Galette amande pistache griotte

Galette amande noisette chocolat

Coffret de 5 fèves personnalisées Edition limitée..... 45 €

Les Douceurs du Nouvel An

A commander avant le 27/12/2018.

Taille unique 4-6 pers. 40 €

Noir Intense

Biscuit sablé moelleux au cacao, sabayon et crémeux au chocolat noir - Cuvée spéciale Morant Bay 70 % (origine Jamaïque). Flocons et perles de sucre.

Blanc Passion

Biscuit sablé moelleux à la vanille, crémeux aux fruits de la passion et compotée de framboise. Mousse légère à la vanille Bourbon parsemée de fraises des bois. Flocons et perles de sucre, fraises des bois fraîches.

La confiserie et les chocolats

Marrons glacés..... 90 € le kg

Truffes naturelles 70 € le kg

Ganache fondante enrobée de chocolat noir Sur Del Lago (Venezuela) et cacao.

Centre de table Sapin 35 € pièce

Chocolat noir Morogoro 68 % (origine Tanzanie) parsemé d'amandes, de noisettes, de pistaches, de raisins, de lamelles de gingembre et d'écorces d'oranges confits.

Puzzle de Noël 12 € pièce

Chocolat Morogoro (origine Tanzanie) noir 68 % ou lait 38 %.

Calendrier de l'avent..... à partir de 43 €

Compositions de Noël

À découvrir en magasin.

