

Sébastien



Dégardin

# Carte des fêtes 2020-2021



*Marlène Laure*

## 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 saumon** ..... (environ 54 pièces) **48 €**

*Triangles de pain gris accompagnés de beurre citronné et saumon fumé.*

**Coquille Saint Jacques** ..... (la pièce) **12 €**

*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** ..... (le kg) **49 €**

*Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons, foie gras, tombée d'oignons et gelée au Porto.*

**Saucisson du gastronome** ..... (la pièce de 80g) **6,50 €**

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

**Foie gras de canard mi-cuit** ..... (terrines de 180g) **30 €**



# Les Bûches

A commander avant le 20/12/2020

## Bûche Sur Del Lago ..... 4 pers. 29 €

Biscuit moelleux aux éclats de noisette et cacao. Sabayon et crémeux au chocolat noir Sur Del Lago 75% (origine Venezuela). 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 et framboises fraîches.

## Bûche Gianduja Lait Pistache ..... 4 pers. 29 €

Dacquoise noisette, marmelade citron « Main de Bouddha », sablé gourmand au praliné, mousse gianduja lait et crème légère à la pistache de Sicile. Pâte d'amande citron cristallisée, Martha chocolat noir et noisettes caramélisées.

## Bûche Sambirano Vanille Griotte ... 4 pers. 29 €

Biscuit moelleux au cacao, mousse au chocolat noir Sambirano (origine Madagascar), crème légère à la vanille Bourbon et griottes laquées. Pâte de fruits griottes, pâte d'amande griotte cristallisée, et copeaux de chocolat.

## Bûches traditionnelles

### Moka ou Apurimac ..... 4 pers. 28 €

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 €

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

— Taille unique 4 personnes —

# Les Gâteaux de voyage

Pain d'épices ..... (taille unique de 450g) 16 €

Panettone ..... (individuel) 3 €

..... (la pièce de 500g) 14 €

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



## Les Bûches Glacées

A commander avant le 20/12/2020

Taille unique 4-6 pers. .... 34 €

### Vanille - Mangue Passion

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

### Chocolat Chuao - Caramel

Meringue fondante à la noisette, parfait glacé au chocolat noir Chuao 75% (origine Venezuela), glace caramel à la fleur de sel et fruits secs caramélisés.

## L'Épiphanie

A commander avant le 03/01/2021  
(les galettes ne seront pas disponibles avant le 03/01/2021)

Galettes ..... (le kg) 44 €

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 27/12/2020

Taille unique 4-6 pers. .... 40 €

### Noir Intense

Sablé cacao. Biscuit moelleux cacao, sabayon et crémeux au chocolat noir Chuao 75% (origine Venezuela). Dentelle Chuao, pâtes de fruits et opaline cacao.

### Blanc Passion

Sablé vanille. Biscuit moelleux à la vanille, crème légère à la vanille Bourbon, compotée de framboise et crémeux passion. Dentelle vanille, pâte de fruit framboise et opaline.

## La confiserie et les chocolats

Marrons glacés ..... (le kg) 90 €

Truffes natures ..... (le kg) 80 €

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

Centre de table sapin ..... (la pièce) 35 €

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

Puzzle de Noël ..... 12 €

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

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

### Compositions de Noël

A découvrir en magasin.

