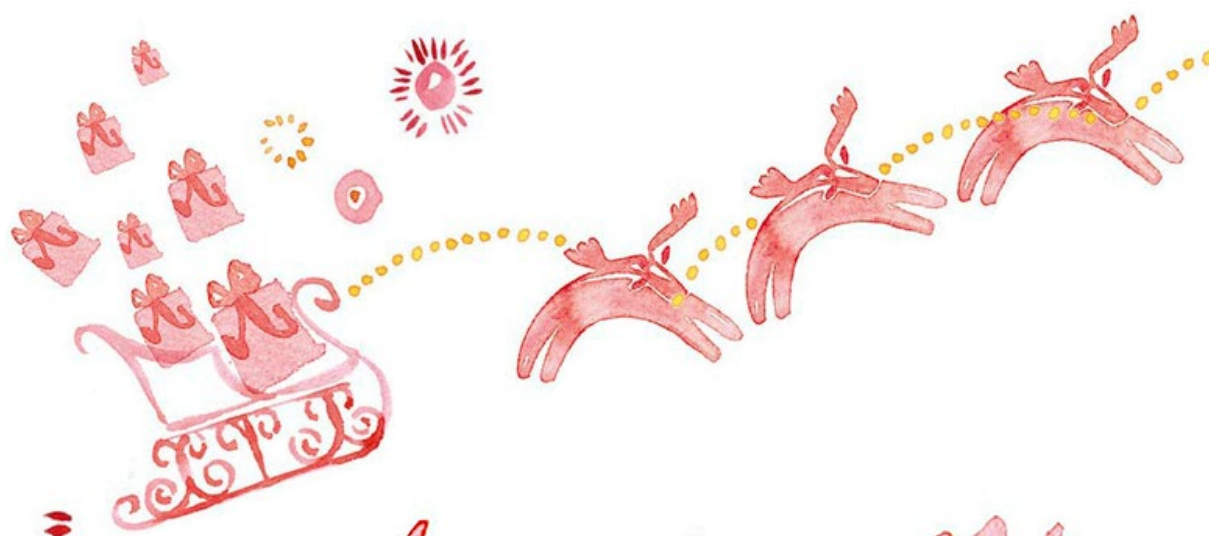


Sébastien



Dégardin

Carte des fêtes 2021-2022



Carte des fêtes

2022

Marilou Lamer

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.

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 19/12/2021

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, au café Arabica d'Océanie et d'Amérique du Sud ou au chocolat noir Sur Del Lago 75% (origine Venezuela).

Boule de Noël individuelle 6,60 €

Boule de chocolat noir posée sur une pâte sablée pralinée, crème légère à la rose, compotée de framboises et lychees.

— Taille unique 4 personnes —

Les Gâteaux de voyage

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



Les Bûches Glacées

A commander avant le 19/12/2021

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

(Les galettes ne seront pas disponibles avant le 02/01/2022)

Galettes (le kg) 44 €

Galette traditionnelle amande

Galette amande pomme fondante de 8 heures au yuzu

Galette amande pistache griotte

Galette amande noisette chocolat

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.

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.

