

*La Gourmandise
n'est plus
un vilain défaut !*



L'UNION
C.C. ST CAPRAIS

05 62 10 66 80



ST ORENS
C.C. ST BENOIT

05 62 24 87 74



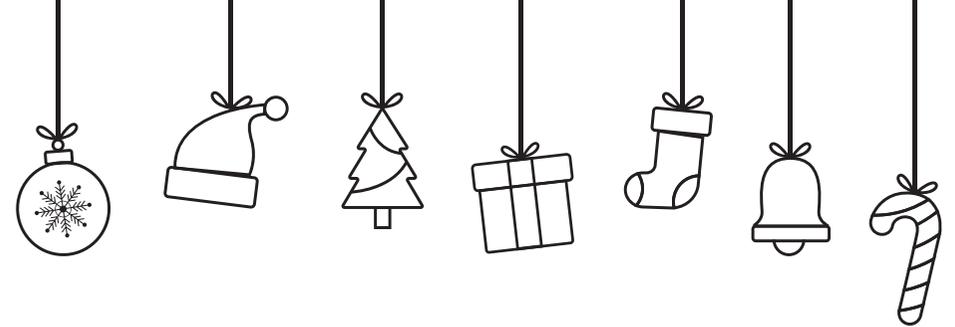
TOULOUSE
MARCHÉ VICTOR HUGO

05 61 75 19 08

HORAIRES SPÉCIAL FÊTES

Ouverture les lundis 19 et 26 décembre aux horaires habituels
Journées continues les 24 et 31 de 9h à 18h
Fermeture le 25 décembre et du 1^{er} au 3 janvier inclus.

www.patisserie-authie.fr



Notre carte des fêtes de fin d'année



B. Authié
ARTISAN PÂTISSIER



BÛCHES DE Noël

Royale : Biscuit amande et praliné crousti-pétillant, crème brûlée à la vanille de Madagascar, biscuit cacao et mousse chocolat noir pure origine « Ghana ».

Folie : Sablé caramel aux éclats de cacahuètes torréfiées, Ganache et mousse au chocolat lait 49% pure origine « Vénézuéla » et crème de cacahuètes.

Sensation : Cookie aux éclats de noisettes du sud-ouest, caramel tendre au miel de montagne, poires pochées à la vanille de Madagascar et mousse légère.

Delicatesse : Biscuit Muesli au flocon d'avoine, cranberries et raisin, crème et mousse aux éclats de marron, compotée aux fruits de la passion.

Bûche de Noël
4/6 pers (17 cm) : 38,00 €
7/9 pers (26 cm) : 49,00 €
Bûchette individuelle : 4,90 €

SAPIN DE Noël

Sapin (sans gluten*) : Biscuit meringué coco, ananas rôtis aux épices douces, goyave, compotée fruits de la passion mousse mangue et noix de coco.

Sapin de Noël - 6/7 parts 48,00 €

ENTREMET DU 31



Grand Cru (sans gluten*) : Biscuit cacao, crémeux au safran « bio » du Lauraguais, mousse chocolat pure origine « Île de Grenade », crumble croquant et coulis cacao.

6/7 parts 38,00 €

BÛCHES Glacées

Profiteroles : Crème glacée vanille de Madagascar, biscuit cacao aux éclats de grués et choux. (Coulis cacao servi à part).

Notre vacherin aux fruits rouges et pistache (sans gluten*) Pain de Gênes et crème glacée pistache, sorbet framboise, meringues croquantes. (Coulis exotique servi à part).

Bûche Glacée - 4/6 parts 28,00 €
Bûche Glacée - 6/8 parts 38,00 €
Bûche Glacée - 8/10 parts 48,00 €



Passez vos commandes jusqu'au 20 décembre pour Noël et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An

aucunes modifications de commande possible après cette date



Petits fours salés

Plateau 15 pièces : 18.50 €

Chou à la crème de jambon, pana cota ail et fines herbes
Cake pesto et crème de parmesan
Macarré au Roquefort
Cannelé potiron et noisette
Chou à la crème d'aneth, saumon mariné au citron vert et sésame.

Pièces Lunch salées

Plateau 12 pièces : 20.90 €

Cookie aux noix, chantilly au chèvre frais et magret séché
Chouquette avocat et tomates confites
Sablé aux 2 sésames et foie gras comme un « Oréo »
Cake « façon pizza »

Mignardises

Plateau 15 pièces : 18.50 €

Cube Royal chocolat crème brûlée vanille Paris-Toulouse®
Tartelette aux fruits
Tartelette citron-yuzu meringuée
Assortiment macarrés.

CADEAUX Gourmand

Composez vos coffrets cadeaux de votre choix en boutique !

IDÉE CADEAU
Pour la famille, amis, clients, collaborateurs...

Macarrés sucrés

9 pièces : 12.50 €
18 pièces : 24.50 €
27 pièces : 36.50 €



Dégustez nos premières galettes, disponibles à partir du 06 janvier, jour de l'Épiphanie jusqu'à fin janvier