

B. Authié

ARTISAN PÂTISSIER

Dégustez les fêtes de fin d'année !

BÛCHES DE Noël

Royale : Biscuit amandes et praliné crousti-pétilant, crème brûlée à la vanille de Madagascar, biscuit cacao et mousse chocolat noir "pur Ghana".

Combava : Cheesecake aux zestes de combava et sablé spéculoos, crémeux et compotée framboise, madeleine et mousse à la Vanille de Madagascar.

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

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

Forêt Noire (sans gluten*) : Biscuit cacao, ganache et mousse chocolat noir pure origine « Costa Rica », gelée de griotte et crème chantilly (préparation sans alcool à l'exception des cerises en décor sur le dessus de la bûche).

Delicatesse : Biscuit Muesli, compotée aux fruits de la passion, roulé et crème de sirop d'érable, mousse et crème de marron.

Bûche de Noël - 4 pers (13 cm)	28,00 €
Bûche de Noël - 6 pers (17 cm)	38,00 €
Bûche de Noël - 8 pers (26 cm)	49,00 €
Bûchette individuelle	4,90 €

SAPIN DE Noël

Sapin : Pâte sablé, caramel et morceaux de poire, ganache tendre au chocolat noir « Île de Grenade », mousse poire.

6/7 parts 48,00 €

BÛCHES Glacées

Bûche Profiteroles : Crème glacée vanille de Madagascar, biscuit cacao aux éclats de grué, sauce cacao et choux.

Notre vacherin aux fruits rouges et pistache
(sans gluten*)

Pain de Gênes, crème glacée pistache, sorbet framboise, sauce mangue et « meringuettes ».

Bûche Glacée - 4/6 parts	28,00 €
Bûche Glacée - 6/8 parts	38,00 €
Bûche Glacée - 8/10 parts	49,00 €



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

SAC
Gourmand

Petits fours sucrés Plateau 25 pièces : 27.50 €

Royal crousti-pétillant, tartelette citron-yuzu meringuée, cube chocolat lait et cacahuètes façon "snikers", Paris-Toulouse®, guimauve et sa pipette de coulis.

Petits fours salés Plateau 25 pièces : 27.50 €

Crème de saumon mariné à l'aneth sur pains d'épices, cake aux noix et mousse foie gras, chouquette soubressade, boule de fromage frais aux fruits secs « mendiants », duo de madeleine carotte et petits poids.

Macarrés sucrés Plateau 25 pièces : 24.50 €

Chocolat, noisette, passion, banane, pistache, framboise, caramel beurre salé,....

Petits gourmands Plateau 25 pièces : 17.50 €

Brownie, cannelé, financier framboise et rocher coco.

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

SAC Gourmand

Sac à 20,50 €

Tube de Meringuette
Crousti-rocher chocolat
Guimauv'box
Mini sablé breton
Bonbons caramel

Sac à 36,50 €

Tube de Meringuette
Crousti-rocher chocolat
Guimauv'box
Mini sablé breton
Bonbons caramel
Croquants aux amandes
Cornet 3 chocolats

Sac à 49,50 €

Tube de Meringuette
Crousti-rocher chocolat
Guimauv'box
Mini sablé breton
Bonbons caramel
Croquants aux amandes
Cornet 3 chocolats
Citronnette
Coffret 12 Mendiants



3 adresses pour faire plaisir à votre *Gourmandise*

Centre Commercial
St-Caprais - L'UNION

05 62 10 66 80

Marché Victor Hugo
TOULOUSE

05 61 75 19 08

Centre Commercial
St-Benoit - St-ORENS

05 62 24 87 74

HORAIRES SPÉCIAL FÊTES

Du 21 décembre au 1^{er} janvier aux horaires habituels à l'exception du 24 et du 31 : en continu de 9h à 18h
Le 25 décembre : de 9h à 12h • Les boutiques seront fermées le 28 décembre et le 1^{er} janvier.