



Notre carte des fêtes de fin d'année



B. Authié

ARTISAN PÂTISSIER



BÛCHES DE Noël

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

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

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

Delicatesse : Biscuit Muesli, Compotée de Cassis, Crème et Mousse de Marron. Eclats de Meringuettes et Marrons.

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 : Cookie aux éclats de noix de Macadamia, caramel tendre au miel, poires pochées à la vanille de Madagascar et mousse légère poire.

Sapin de Noël - 6/7 parts 48,00 €

BÛCHES Glacées

Bûche Profiteroles : Crème de vanille de Madagascar, biscuit cacao aux éclats de noix de Macadamia, mousse cacao et choux.

Notre vacherin aux fruits et pistache (sans gluten*)
Pain de Gênes, crème glacée pistache, confiture 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 €



Passez vos commandes 29 décembre pour le **Nouvel An**

aucunes modifications de commande possible après cette date

RUPTURE

RUPTURE



Petits fours salés Plateau 15 pièces : 18.50 €

Roulé de foie gras mi-cuit (Maison SAMARAN) à la coppa (Maison GARCIA)
Cake sésame avec sa crème à la ciboulette et saumon mariné « maison »
Macarré, roquefort
Chouquette au houmous
Cake « pesto » avec parmesan.

Mignardises Plateau 15 pièces : 18.50 €

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

Macarrés sucrés Plateau 15 pièces : 18.50 €

Macarrés panachés : chocolat, citron, passion, vanille, pistache, framboise, caramel beurre salé,....

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

COFFRETS *Gourmand*

Coffret M : 34,90 €

Cornet chocolats, guimauves « maison », croquants de Cordes, sablés breton et caramel

Coffret L : 54,90 €

Cornet chocolats, guimauves « maison », croquants de Cordes,
Mendiants chocolats, « meringuettes » et caramel

Coffret XL : 74,90 €

Cornet chocolats, guimauves « maison », croquants de Cordes, Mendiants chocolats,
« meringuettes », pâte à tartiner, crousti-rocher, orangettes et caramel



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

*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

Du 21 décembre au 1^{er} janvier aux horaires habituels
à l'exception du 24 et du 31 : en continu de 9h à 18h
Ouverture exceptionnelle le 25 décembre : de 9h à 12h
Fermeture exceptionnelle du 1^{er} au 4 janvier 2022.

www.patisserie-authie.fr

