



Tarifs pâtisserie festif 2023

BUCHE DE NOEL :

Roulée : **3,50€ la part**

Café, chocolat, praliné, vanille :

Biscuit roulé, crème au beurre.

Citron meringué :

Biscuit roulé, crème citron, meringue italienne zestes de citron vert.

Marron :

Biscuit roulé, ganache a la crème de marron, brisures de marrons.





Tarifs pâtisserie festif 2023

Pâtissière : **4,00€ la part**

Royal chocolat framboise :

Biscuit dacquoise noisette, croustillant chocolat praliné framboise, mousse chocolat, insert ganache chocolat pâte à tartiner maison, framboises entières, glaçage chocolat.

Exotique :

Biscuit dacquoise coco, croustillant coco, crémeux citron passion , mousse coco, glaçage exotique.

Vanille pécan :

Biscuit brownie, croustillant praliné pécan maison, mousse vanille, crémeux praliné pécan, glaçage chocolat blanc.

Marron poire :

Biscuit pain d'épices, croustillant praliné, brisures de marron, mousse de crème de marron, insert poire, glaçage chocolat.



Tarifs pâtisserie festif 2023

Macarons spécial fêtes : 1,20€ pièce

La boîte de 8 8€

Champagne, façon « Mon chéri », figue, miel, pain d'épices, litchis, clémentines.

Verrines spéciales fêtes : 3,90€

Royal marron : Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousse de crème de marron, brisures de marron, chantilly.

Mandarine : Génoise, coulis de mandarine, crème diplomate vanille, mandarine, chantilly.

Forêt noire : Génoise chocolat au kirsch, ganache chocolat, cerises au sirop, chantilly mascarpone.

Poire pain d'épices : Biscuit pain d'épices, croustillant miel, coulis de poire, crème diplomate vanille, poire, chantilly.





Tarifs pâtisserie festif 2023

**Date limite des commandes le 21
Décembre 19H00.**

**Les commandes sont à retirer au
laboratoire ou sur l'un de nos marchés.**

**Pour tout autre demande, n'hésitez
pas a nous contacter.**

Contact :

06.61.50.01.26

contact@duo-gourmand.com

www.duo-gourmand.com

