



Nos Bûches de Noël



Tailles disponibles : **Taille 1** : (4 personnes) **19 €**

Taille 2 : (8 personnes) **32 €**



Avec sauce anglaise



Avec coulis de Framboise



Avec sauce chocolat

o Bûches au chocolat



OSLO

NOUVEAUTE

Biscuit au chocolat, onctueux parfait au chocolat noir, crémeux à la framboise nappé de chocolat noir

ROYAL

Parfait au chocolat noir avec un biscuit aux amandes et un croustillant praliné, velouté au chocolat noir

o Bûches aux fruits



MEGÈVE

Biscuit nature, et sa mousse à la framboise. Finition meringue légère caramélisée.

IVOIRE

Biscuit amandes, cubes de mangues tombés au beurre, crémeux à la passion et bavaroise au chocolat blanc.



PÈRE NOËL

Biscuit à la pistache et fraîcheur citron, crumble croustillant, biscuit Pain de Gênes, et nappage gelée de framboise.

NOUVEAUTE

o Bûches aux marrons



CÉVENOLE

Onctueuse mousse au marron avec des brisures de marrons glacés, biscuit chocolat légèrement parfumé au rhum, recouvert d'un nappage au chocolat noir.

o Bûches traditionnelle

Biscuit roulé d'une **crème pâtissière**, finition **crème au beurre**. Il y a 5 parfums au choix : Vanille, Chocolat, Café, Grand-Marnier ou Praliné.

o Bûches glacées

Meringue craquante, et ses 2 parfums de glaces différentes : **Vanille/Chocolat** ou **Vanille/Framboise** ou **Vanille/Passion**

o Entremets glacés

VERCORS

(4p ou 6p ou 8pers)

Meringue craquante, crème glacée à la vanille entrelacée d'un caramel onctueux et de noix concassées caramélisées.

ARDÉCHOIS

(4p ou 6p ou 8pers)

Crème glacée aux marrons avec brisures de marrons glacés, crème glacée à la vanille, finition ganache chocolat noir

o Demi-gâteau de soirée 1,10€ /pièce

Notre gamme se compose de **25 sortes différentes**. Nous vous conseillons 3 mini-gâteaux par personne

o Macarons

Les macarons sont conditionnés dans des coffrets de

- **12 macarons** : 13.80€
- **18 macarons** : 19.80€

Ou **l'unité**, à 1€ / pièce.

o Marrons glacés

Gourmandise incontournable des fêtes de Noël :

Au détail : 7.60€ les 100 gr.

Réglette de 5 Marrons Glacés : 9,50 €



Apéritifs



o Feuilletés Apéritif :

Au détail : 4.40€ les 100 gr.

Nous vous conseillons **50 g/pers.**

Pizzas, quichettes : saumon, lorraine, picodon,... feuilletés jambon/fromage, pruneaux au bacon, anchois, feuilletés au Picodon. olives. etc...

o Seigle surprise

Seigle garni de mousse de canard, roquefort et noix, parme, saumon fumé, saucisson et cornichon.

30 toasts : 29 €

60 toasts : 38 €

o Mini briochins

Mini briochins à garnir par vos soins (~20g)

0,70 € /pièce

Attention

Aucune modification de commande ne pourra être faite, une fois celle-ci enregistrée. Toujours soucieux de mieux vous servir, nous vous conseillons de penser à vos commandes **dès maintenant**.



Chocolats

Nous vous proposons une gamme de **5 différents** ballotins avec un choix assortis de chocolats. Ces ballotins sont garnis avec au minimum **20 variétés de chocolats** (selon les disponibilités): *praliné, ganache, feuilletine, nougatine, orangette, pâte d'amande, etc...*

Tous nos chocolats sont fabriqués dans **notre atelier de fabrication**, avec du chocolat « Pur beurre de cacao ».

250 gr	(environ 25 chocolats)	19,55 €
375 gr	(environ 38 chocolats)	28,30 €
500 gr	(environ 50 chocolats)	37,20 €
750 gr	(environ 75 chocolats)	53,35 €
1 kg	(environ 100 chocolats)	70,60 €



Vous pouvez visionner nos bûches sur notre site : www.patisserie-cochet.com

NOUVEAUTÉ : Commandez dès à présent **en ligne** sur le site de la pâtisserie, rubrique : **Noël**

Contactez-nous :

Par téléphone : 04.75.25.47.34

Par mail : patisserie.cochet@wanadoo.fr

Pâtisserie du Donjon
COCHET Denis
11, Rue Maurice Long
26400 CREST

Merci de votre confiance !

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année !



DENIS COCHET
— Maître Artisan Pâtissier



Noël 2018



Préparer vos fêtes de fin d'année
avec la Pâtisserie Cochet !