



Nos Bûches de Noël



Tailles possibles : **Taille 1** : (4/5 personnes) **19.50 €**  Avec coulis de Framboise
Taille 2 : (8/9 personnes) **34 €**

o Bûches au chocolat

ROYAL

Mousse au chocolat noir, croustillant praliné, avec un biscuit amande, recouvert d'un velouté chocolat.

BITTER FRAMBOISE

Mousse au chocolat noir, compotée de framboises, meringues au chocolat noir, et copeaux de meringues au chocolat en finition.

SANS GLUTEN

AVELINE

Mousse au chocolat lait et noisette, crémeux au yuzu (citron japonais) et crumble noisette.

o Bûches aux fruits

PROVENCE

Mousse au miel de montagne (Drôme), crémeux abricot, et crumble amande.

NOUVEAUTE

EXOTIQUE

Mousse aux fruits de la passion, crémeux ananas et cubes de mangues avec un biscuit cuillère.

MEGÈVE

Mousse à la framboise, crémeux à la framboise, biscuit nature et finition meringue légèrement caramélisée.

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 traditionnelles

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

Tailles possibles : 4 pers (**16€50**) / 6 pers (**22€50**) / 8 pers (**29€50**)

VERCORS

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

ARDÉCHOIS

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 demi-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 : 7.90€ les 100 gr.

Réglette de 5 Marrons Glacés : 9.95€



Apéritifs



o Feuilletés Apéritif :

Au détail : 4.50€ 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, ravioles etc...*

o Seigle surprise

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

30 toasts : 32 €

60 toasts : 42 €

o Brioichins & Pain de mie

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

0,75 € /pièce

Pain de mie

-Petit modèle : **3,30 €**

-Grand modèle : **4 €**

- Grand (carré) : **8,50 €**

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 **ballotins** avec un choix assorti 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 ».

170 gr	(environ 17 chocolats)	14,70 €
250 gr	(environ 25 chocolats)	20,40 €
375 gr	(environ 38 chocolats)	29,20 €
500 gr	(environ 50 chocolats)	37,80 €
750 gr	(environ 75 chocolats)	54,70 €
1 kg	(environ 100 chocolats)	72.20 €



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

Contactez-nous :

Par téléphone : 04.75.25.47.34

Par mail : patisserie.soubeyrand.cochet@gmail.com

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

Merci de votre confiance !

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



SOUBEYRAND
Artisan Pâtissier | COCHET

Noël 2021



Préparer vos fêtes de fin d'année

avec la Pâtisserie Soubeyrand Cochet !

Cette année, vous aurez de nouveau la possibilité de venir récupérer votre commande en drive grâce au stand devant le magasin le vendredi 24/12.