

Pour la Nouvelle Année :

SOUBEYRAND
Artisan Pâtissier COCHET



Entremets :

Happy : Mousse à la noisette, crémeux à mangue avec un croustillant à la noix de coco et biscuit au chocolat.

(Taille unique : 6/8 personnes)

Nouveauté

Douceur à la framboise : Biscuit aux amandes, crème mousseline à la vanille, framboises entières, légèrement caramélisé sur le dessus.

Poire Caramel : Mousse au caramel, cubes de poires et biscuit cuillère.

Odyssée : Mousse au chocolat blanc, crémeux à l'ananas avec des cubes d'ananas, et biscuit cuillère.

Royal au chocolat : Mousse au chocolat noir, croustillant au praliné, biscuit aux amandes.

Nid d'Amour : Biscuit amande et noisette, poires émincées et ganache chocolat noir.

Président : Meringue moelleuse aux amandes et crème noisette.

Entremets Glacés :

Roussillon: Glace à la vanille, sorbet à l'abricot et biscuit moelleux à la pistache.

Mignardises:

Nous proposons également un large choix de mignardises assortis : 1.20 € pièce.
Il y a environ 25 sortes. Prévoir 3 mignardises par personne.

Aperitif :

Salé Apéritif :

Nous vous proposons une large gamme de petits fours salés (Quichettes (lorraine, picodon, saumon..), pizzas, feuilletés (fromage, anchois, ravioles, picodon..), pruneaux bacon..). Nous conseillons environ 50g/personne. (49 euros/kg)

Seigle Surprise :

Seigle garni de mousse de canard, roquefort et noix, parme, saumon fumé, saucisson et cornichon. 2 modèles : 30 toasts 37euros / 60 toasts : 47 euros.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année, et nous vous remercions de votre confiance et fidélité.

Chaleureusement,
Perrine et Damien.

Tél : 04 75 25 47 34

11, rue Maurice Long 26400 Crest

Site : patisserie-cochet.com

E-mail : patisserie.soubeyrand.cochet@gmail.com

SOUBEYRAND
Artisan Pâtissier COCHET