# Boîte de 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 »

| | | |
|---|---|---|
| **130 g** | env. 13 chocolats | **15,25 €** |
| **160 g** | env. 16 chocolats | **18,25 €** |
| **230 g** | env. 23 chocolats | **25 €** |
| **350 g** | env. 35 chocolats | **36,50 €** |
| **500 g** | env. 50 chocolats | **50 €** |
| **750 g** | env. 75 chocolats | **73,75 €** |
| **1 kg** | env. 100 chocolats | **97 €** |

**Horaires d'ouverture :** Dimanche **20/12** : 7h - 12h30

Lundi **21/12** : 7h - 12h30 | 14h30 - 19h

Jeudi **24/12** : 7h - 12h30 | 14h30 - 19h
Pour les commandes prépayées, **possibilité de drive** : 8h - 12h30

Vendredi **25/12** : 7h - 12h30

Samedi **26/12** : 7h - 12h30 | 14h30 - 19h

**Fermé le dimanche 27/12 et lundi 28/12**

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

Contactez-nous :
04.75.25.47.34
patisserie.soubeyrand.cochet@gmail.com

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

*Merci de votre confiance !*
*Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année !*

*Perrine, Damien et toute leur équipe*

SOUBEYRAND COCHET
Artisan Pâtissier

# Noël 2026

*Préparez vos fêtes de fin d'année avec la Pâtisserie Soubeyrand Cochet !*

⚠ **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 à présent.**

Cette année, vous aurez de nouveau la possibilité de venir récupérer votre commande **déjà payée en drive** grâce au stand devant le magasin **le jeudi 24 décembre au matin : 8h - 12h30**

# Nos Bûches de Noël

Tailles possibles : **Taille 1 :** 5/6 pers. **25 €**
**Taille 2 :** 9/10 pers. **39 €**

Gluten · Lait · Œuf · Fruits à coques · Soja

## BÛCHES AU CHOCOLAT

### Royal Chocolat
Mousse au chocolat noir, croustillant praliné, biscuit aux amandes

### Santa — NOUVEAUTÉ
Mousse chocolat noir 70%, compotée de clémentines corses, biscuit chocolat parfumé à l'orange

### Cévenole
Mousse aux marrons légèrement parfumée au rhum, brisures de marrons, biscuit au chocolat

## BÛCHES AUX FRUITS

### Berry — NOUVEAUTÉ
Mousse framboise, compotée de myrtilles, biscuit génoise, glaçage framboise

### Nouméa — NOUVEAUTÉ
Mousse vanille, crémeux citron et croustillant noix de coco, biscuit aux amandes

### Boréale
Mousse caramel, confit de poire et cannelle dans un biscuit roulé, croustillant caramel beurre salé

### Exotique
Mousse fruit de la passion, crémeux ananas avec cubes de mangues, biscuit cuillère

## 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

Vanille, Café, Grand-marnier, Chocolat — Praliné

## BÛCHES GLACÉES

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

Vanille/Chocolat - Vanille/Framboise - Vanille/Passion

## ENTREMETS GLACÉS (ROND)

**Tailles possibles :** 4 pers. **18,50 €** / 6 pers. **25 €** / 8 pers. **32 €**

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

### Ardéchois
Crème glacée à la vanille avec brisures de marrons confits, meringue craquante finition crème de marron

## MIGNARDISES **1,20 € / pièce**

Notre gamme se compose de **25 sortes différentes**
Nous vous conseillons 3 mignardises par personne

## MACARONS

Les macarons sont conditionnés dans des coffrets de
- **12 macarons : 16,20 €**
- **18 macarons : 23,80 €**

## MARRONS GLACÉS

Gourmandise incontournable des fêtes de Noël :

**Au détail : 10,50 €** - les 100 g
**Réglette de 4 Marrons Glacés : 10,95 €**
**Boîte de 12 marrons glacés : 35 €**

# Apéritif

## FEUILLETÉS APÉRITIF

**Au détail : 4,90 €** les 100 g
Nous vous conseillons
**50 g/pers.**
Pizzas, quichettes (oignons, picodon, saumon, lorraine) feuilletés anchois, ravioles, olives, fromages, saucisse, pruneaux au bacon...

## SEIGLE SURPRISE

Seigle garni de mousse de canard, roquefort et noix, saumon fumé, saucisson et cornichon, jambon cuit, jambon cru
**30 toasts : 38 €**
**60 toasts : 48 €**

## PAIN DE MIE

Pain de mie rond
Petit modèle : **3,95 €**
Grand modèle : **4,95 €**

Pain de mie carré
Grand (carré) : **9,60 €**

⚠ **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 à présent.**