

P  
A  
S  
C  
A  
L  
N  
O  
P  
P  
E

# NOEL 2017

## Mes Buches 2017

### **Prix:**

**4pers: 28.00 euros    6pers: 38.00 euros    8pers: 50.00 euros**  
**10pers: 60.00 euros    12pers: 70.00 euros    16pers: 80.00 euros**  
**Buchette: 4.85 euros**

---

---

### **ADDICTION**

Mousse vanille, Biscuit amande, sirop vanille, crémeux de spéculos, pommes poêlées et abricot pochés, croquant de praliné aux cacahuètes, glaçage rose.

### **LA CONCERTO**

Mousse chocolat noir, croquant de feuilletine, biscuit chocolat sacher, sirop nature, glaçage noir et macarons décor.

### **TREASURE**

Mousse chocolat noir, crémeux de vanille et caramel, biscuit chocolat moelleux, croquant de spéculos, glaçage blanc.

### **LA NORMANDE**

Mousse praliné aux amandes, crémeux de mangue et passion, croquant de praliné coco, biscuit pain de gènes, glaçage jaune.

P  
A  
S  
C  
A  
L  
N  
O  
P  
P  
E

# NOEL 2017

## Les Glacés

### LES BUCHES SURPRISES 2017

---

---

#### LA DECOUVERTE

Biscuit amande, glace spéculos, sorbet framboise, coulis de mangue

#### LA PINACOLADA

Sorbet aux fruits des îles (mangues, bananes, passion, oranges), coulis de mangues, biscuit amande au sirop de Malibu léger, sorbet fraises et fraises des bois, fraises de bois et ananas poêlés à la vanille en décor.

#### LA RUBIS

Sorbet framboise, coulis de fraise, sorbet mascarpone avec des fraises des bois, biscuit amande, sirop de framboise, meringue.

### Entremet Glacés

#### L'OMELETTE NORVEGIENNE

Glace vanille, Glace au Grand-Marnier, biscuit amande, meringue italienne.

#### LE TIRAMISU

Glace café, sorbet mascarpone à l'amaretto, biscuit chocolat, crème chantilly vanille et chocolat