

Traiteur Pâtissier chez Bureau
fête de fin d'année
2021

Commandez avant le 17 Décembre
(pour les commandes du 24 ou 25 décembre)

Commandez avant le 28 Décembre
(pour les commande du 31 ou 1er Janvier)

Traiteur Pâtissier chez Bureau
23 rue du docteur Jacq
1er étage bâtiment B
29690 Huelgoat
06.64.20.03.58

traiteurpatisseriechezbureau@gmail.com

ou <https://www.facebook.com/Traiteur-pâtissier-chez-Bureau-325338358049741/>

Bûche mousse :

- L'exotique: Génoise citron, craquant feuilleté chocolat blanc, mousse mangue avec insert mousse ananas, recouvert de son velours avec sa gelée ananas
- L'abricotier: Génoise abricot, craquant spéculos, mousse vanille avec son insert mousse abricot, recouvert de son velours blanc avec sa gelée abricot
- Trois chocolat craquant: Génoise, craquant chocolat, mousse chocolat noir, au lait et blanc, recouvert de son velours.
- Bounty: Rocher coco, mousse chocolat au lait craquant avec son insert coco râpé recouvert de son velours

Bûche crème au beurre:

- Nature
- Praliné

Tarif bûche mousse :

4 pers:	16 euros
6 pers:	24 euros
8 pers:	32 euros
10 pers:	40 euros
12 pers :	48 euros
16 pers:	64 euros

Tarif bûche crème au beurre:

4 pers:	12 euros
6 pers:	18 euros
10 pers:	30 euros

Assortiment de pâte de fruit:

(fraise, poire, mangue, abricot, framboise)

Sachet de 200g: 5 euros

Sachet de 400g: 10 euros