



Nos Bûches Glacées

4p. (20,50€), 6p. (27,50€), 8p. (34,50€), 12p. (50,00€)

Noël au Soleil (Spéciale 2019)

Sorbets Passion, Abricot et Ananas, confiture d'abricot fond meringue, chantilly ; décor copeaux de chocolat.

Noël à Venise (Spéciale 2018).

Glace Tiramisu, sorbet Cacao au café, biscuit punché, chantilly au café.

Marron Glacé : Glace Marron Glacé, fond dacquoise, Chantilly, décor marrons glacés.

Conte Celtique : Glace Caramel beurre salé, sorbet Cassis, fruits secs grillés, sauce caramel, Chantilly, fond Meringue.

Deux mandarines : Sorbets Mandarine et Kalamansi, fond meringue, Chantilly, décor mandarine confite.

Casse-noisettes : Glace Noisette et sorbet Framboise, fond meringue, Chantilly, décor noisettes grillées et nougatine.

Et aussi, à commander un peu plus tôt (avant le 20 décembre) :

Conte de Noël : Sorbets Cacao et Poire, fond dacquoise, Chantilly au chocolat, décor truffettes chocolat et poires confites.

Ruche Provençale : Glaces Nougat Glacé et Miel-Pignon, fond dacquoise, Chantilly, décor fruits confits et pistaches.

Les Treize Desserts : Glaces Pompe à huile et Nougat, sorbet Abricot, et les dix autres... (Mendiants, fruits confits, préparés !), chantilly.

Noël Féérique : Glace Chocolat, sorbets Cacao et Framboise, chocolat croquant, coulis groseille, fond dacquoise., Chantilly, décor paillettes d'or.

Et encore plus tôt (avant le 15 décembre) :

Bûches : Trois Chocolats, *Cézanne* (Calisson-Griotte), Chti'mi (Spéculos-Moka), Chocolat Vanille, etc ...

Et bien sûr : Omelettes Norvégiennes, Bombes Glacées, Vacherins, Hexagones, Panier Nougatine, Sissi Fêtes...

Laissez libre cours à votre imagination