

■ nos spécialités

Marrons glacés **77€ LE KILO**

Ballotins de chocolats **76€ LE KILO**
250g, 375g, 500g, 750g et 1kg.

Bûchettes du Morvan & Craquelines

Pain d'épices **7€ PIÈCE**

Élysée **8€ PIÈCE**

Financier aux amandes et ganache cassis noir de Bourgogne.

Tablettes de chocolat

Pâte à tartiner maison **6€ PIÈCE**
Version originale.

Pyramide macarons
24 macarons.

Coffret macarons **9/16 OU 25 PIÈCES**
Chocolat, vanille, cassis, framboise, citron, abricot, pistache, caramel beurre salé, fraise, pomme verte et fraise tagada.

Papillotes maison **50€ LE KILO**
Praliné et pâte de fruits.

Décors de table
Chocolat ou ballotins de table.

Pièces fantaisies
Sapin, ourson polaire, sucette lait et noir, CD Père Noël, bonhomme de neige stylisé, décoration de Noël en chocolat, calendrier de l'avevent.



■ nos salés

Pain surprise Petit, 36 toasts **20€** / Grand, 48 toasts **25€**
Fromage frais, mousson de canard, rosette, rillettes, jambon blanc et saumon.

Toasts **1.30€ PIÈCE**
Petit plateau de 20 toasts / Grand plateau de 30 toasts.

Petits fours salés apéritifs **44€ LE KILO**

Macaron foie gras et figues **1.80€ PIÈCE**

Pâté en croûte artisanal Grand et mini **28€/KG**

Vol-au-vent **1€ PIÈCE**

■ nos tartes AU POIDS

Tarte Poire
Pâte sucrée, crème d'amande, poires.

Tarte Sauvage
Sablé breton, crème pâtissière, myrtilles, framboises.

Tarte Griottes
Pâte sucrée, crème d'amande, griottes.

Tarte Soufflé Grand-Mère
Mijotées de pommes, poires, quetsches et crème Chiboust.

Tarte Citron Meringuée
Pâte sucrée, crème citron et meringue.

Tarte Pilati
Pâte feuilletée, pommes Golden dorées au sucre roux.



27 rue Mal Leclerc
71200 LE CREUSOT
03 85 55 10 75

www.auxbûchettesdumorvan.fr



Gautheron
CRÉATEUR DE GOÛT

Pâtissier

NOËL
2017

Chocolatier

Classé parmi les meilleurs chocolatiers dans le guide des croqueurs de chocolat 2017/2018.

■ nos entremets

3.60 € LA PART

Croustillon

Succès aux amandes, feuilleté praliné, meringue aux amandes, mousse chocolat noir.

Pêche Melba

Pêche caramélisée, coulis framboise, crèmeux vanille, biscuit macaron.

Karaolait

Biscuit chocolat punché thé, crème caramel, feuilleté praliné, mousse chocolat lait.

Président

Meringue aux amandes, crème vanille, poudre de nougatine et grains de nougatine.

Creusotin

Biscuit chocolat, crème brûlée vanille, mousse chocolat noir caraïbe 66%.

Miroir

Biscuit de Savoie, mousse fruits de la passion, coulis fruits rouges, mousse framboise.

Pomme Gourmande

Biscuit aux amandes, mousse pommes, pommes au four et bavaroise vanille.

■ nos individuels

Bûches et Gâteaux individuels

Demi-verrines **1.35 € PIÈCE**

Demi-gâteaux **1 € PIÈCE**

pour garantir au mieux la qualité de nos services, les particularités des demis-gâteaux seront limitées pour la période des fêtes de fin d'année.

■ nos glacées

LES SPÉCIALITÉS

Corbeille fruits

4/6/8 OU 10 PERS. **3.90 € LA PART**

Coupe pâte cigarette, glace vanille, sorbets de fruits assortis et meringue.

Arlequin

1/2 LITRE **6.50 € PIÈCE**

Panaché de sorbets et glace vanille.

Verrines glacées

3 € PIÈCE

Sorbet passion, coulis framboise et sorbet fraise.

Bûcher glacé

3.80 € LA PART

Roulé en pâte à cigarette garnis d'un assortiment de sorbets.

Chalet d'hiver

4/6/8 OU 10 PERS. **4 € LA PART**

Biscuit aux amandes, sorbet fraise Mara des bois, coulis framboise, glace vanille, meringue.

LES BÛCHES 3.90 € LA PART

Mystère *by Gautheron*

Meringue, crème glacée noisette, caramel coulant, glace vanille et brisures de spéculos.

Montélimar

Nougat glacé de Montélimar, sorbet abricot, coulis griotte / framboise, dacquoise aux amandes.

■ nos bûches

3.90 € LA PART

Pralinée

Biscuit roulade, crème fondante pralinée, nougatine fine aux amandes, amandes effilées cristallines.

Chocolatine

Biscuit roulade, crème légère chocolat, ganache chocolat.

Cocktail

Biscuit Joconde, crème légère vanille, coulis fruits des bois, farandole de fruits frais.

Caraïbe

Biscuit chocolat, praliné noisettes et riz soufflé, mousse chocolat noir et crème brûlée vanille.

Champenoise

Biscuit de Reims, coulis fraise Mara des bois, suprême de champagne et mousse fraise des bois.

Californie

Biscuit chocolat et feuilletine cacahuète, mousse chocolat Jivara lait, cœur caramel mou et cacahuètes salées.

Rubis

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, crème diplomate vanille et coulis framboise.

Versailles

Biscuit Madeleine, crumble coco, coulis ananas et mousse chocolat blanc.

Champs Elysée

Biscuit chocolat, crèmeux chocolat noir, coulis mûre et framboise, mousse chocolat lait infusé au thé à la mûre.

