

■ nos entremets

3.50 € LA PART

Croustillon

Succès aux amandes, feuilletine pralinée, meringué aux amandes, mousse chocolat noir.

Pêche Melba

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

Karaolait

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

Président

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

Creusotin

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

Fraisier

Génoise, crème mousseline, fraises, pâtes d'amandes.

Nids de Pâques 2 TAILLES 4/6 OU 8/10 PERS.

Biscuit brownies, mousse chocolat noir caraïbe 66%, pommes au four.

Miroir

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

Ambiance

Biscuit viennois, crème diplomate vanille, coulis fraises des bois et punch sirop de fraises.

■ nos individuels

Gâteaux individuels

Demi-verrines 1.35 € PIÈCE

Demi-gâteaux 1 € PIÈCE

■ nos salés

Pain surprise

Petit, 36 toasts 20 € / Grand, 48 toasts 25 €
Jambon blanc, rillettes, saumon, mousse de foie, fromage frais, rosette.

Pâté en croûte artisanal

Mini et grand 28 € LE KILO

Toasts 1.30 € PIÈCE

Petit plateau de 20 toasts / Grand plateau de 30 toasts.

Petits fours salés apéritifs 43 € LE KILO



Gautheron
CRÉATEUR DE GOÛT

27 rue Maréchal Leclerc LE CREUSOT

Tél. 03 85 55 10 75

www.auxbuchettesdumorvan.fr



Gautheron
CRÉATEUR DE GOÛT

Pâtissier

PRINTEMPS
ÉTÉ - 2017

Chocolatier

Classé parmi les meilleurs chocolatiers
dans le guide des croqueurs de chocolat 2016/2017.

■ nos spécialités

CHOCOLATÉES

Bûchettes du Morvan

Craquelines

Tablettes de chocolat Différentes origines

Bonbons fourrés pralinés feuilletine

BRIOCHÉES

Praline

Brioche aux éclats de Praline.

Tropézienne

Brioche, crème mousseline.

Forestière

Brioche, crème mousseline, fruits rouges.

SANS OUBLIER...

Ardoises bourguignonnes

Marque déposée.

Coffret macarons, différents modèles

Caramel beurre salé, pomme verte, pain d'épices, fraises, cassis, chocolat...

Vertiges de macarons

Pyramide macarons

24 pièces.



■ 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 et quetsches, crème chiboustée caramélisée, rosace framboises.

Tarte Pilati

Pâte feuilletée, pommes Golden dorées au sucre roux.

Tarte Fraîcheur

Sablé breton, crème pâtissière, cocktails de fruits frais.

Tarte Fraises

Pâte sucrée, crème pâtissière, fraises.

Tarte Citron meringuée

Pâte sucrée, crème au citron de Menton et meringue.

■ nos spécialités de Pâques

Fritures simple 66 € LE KILO

Fritures fruits de mer 68 € LE KILO

Sujets de Pâques traditionnels AU POIDS

Pièces originales AU POIDS

Minions, coccinelles, cochons, lapins rock, pommes-poire, lapin London...



■ nos glacées

Corbeille fruits 4/6/8/10 OU 12 PERS. 3.80 € LA PART

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

Demoiselle 4/6/8/10 OU 12 PERS. 3.80 € LA PART

Crème glacée vanille, coulis de framboise, sorbet fraises et dacquoise amandes.

Tarte folie macarons 4/6/8 PERS. 4 € LA PART

Sablé breton, crème glacée pistache, sorbet cerise, fraises Marat des bois, clémentines, pêches.

Arlequin 1/2 LITRE 6.50 € PIÈCE

Panaché de sorbets et glace vanille.

Duo de glace en verrine 3 € PIÈCE

Glace exotique-coulis framboise et sorbet fraise.

Litre et Demi-litre de sorbets 4.50 € ET 9 €

Vacherin 3.40 € LA PART

Parfums au choix.