

GARIE DES DESSERTS
Bûches de Noël disponibles ! Passez vos commandes pour un dessert magique.
16 Rue Gambetta, 36200 A/C
02.54.24.10.57

BÛCHE FANTAISIE

4 - 6 et 8 personnes

EQUATEUR : Fond croustillant chocolat, mousse allégée 80%, biscuit noisette, crémeux chocolat lait.

SEL D'AGRUME : Biscuit chocolat, crémeux caramel fleur de sel, croustillant caramel, coulis mandarine, mousse caramélito.

GOURMANDISE : Biscuit amande, croustillant Gianduja pétales de maïs, coulis fruit rouge, mousse citron, mousse vanille. **(Sans gluten)**

ROUGE - GORGE : Biscuit pain de Gênes, coulis fraise et ananas, mousse griotte, croustillant praliné chocolat blanc.



JOYEUX NOËL

2024

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT



la maison du **wladimir**

BÛCHE GLACÉE

4 - 6 et 8 personnes

MOELLEUX D'OR : Biscuit moelleux, sorbet pomme, glace caramel. **(Sans gluten)**

CHOCOBOISE : Biscuit moelleux, sorbet framboise sorbet Cacao. **(sans gluten)**

OMELETTE NORVÉGIENNE : Glace vanille, génoise imbibée ou non de Grand Marnier, terminée par de la meringue italienne.



BÛCHE TRADITIONNELLE

4 - 6 et 8 personnes

BÛCHE AU BEURRE TRADITIONNELLE : Biscuit roulé garni d'une crème légère au beurre agrémentée au choix de : Café, Chocolat, Grand Marnier, Marron, Praliné ou Vanille.

WLADIMIR : Biscuit meringué amande, crème au beurre au praliné maison.

BÛCHE CHOUX ET NOUGATINE : Crème au choix (6 - 8 - 10 personnes)



PETITS FOURS SALÉS OU SUCRÉS

Assortiment de 20 petits fours (22€)
Assortiment de 35 petits fours (38,50€)
Assortiment de 50 petits fours (55€)

 Date limite des commandes festives :
Le 20 décembre (bûches et chocolats).

Les commandes se font uniquement en magasin ou par téléphone. Aucune commande ne sera prise par mail ou par message.

Merci également de prévoir vos cabas et sacs isothermes. Nous avons hâte de vous régaler

