
Nos cadeaux gourmands

Coffrets et pyramides de macarons assortis (coffrets de 6, 9, 12 ou 18)
Ballotins de chocolat
Pâte de fruits
Papillotes

Le pain

La Parisse, en baguette ou en pavé,
La Parisse aux graines,
Pain de mie,
Pavé aux fruits secs et aux graines,
Pain aux figues, pain aux noix
Pain de seigle, pain de seigle aux zestes de citron, aux raisins
Pain de campagne

Le salé

Pour l'apéritif :

Kouglof surprise :	50 toasts	la pièce 23,00 €
<i>(jambon cru et fromage aux fines herbes)</i>		
Miche surprise :	60 toasts	la pièce 24,50€
<i>(mousse de foie gras, comté, jambon cru, saumon fumé, crabe)</i>		
Brioche au crabe	36 toasts	la pièce 16,00 €
Plateau de canapés et verrines assortis		15 € le plateau de 15 pièces
Mignardises salées		la pièce 0,65€
Feuilletés salés	5,00 € la boîte de 200 g / 12,00 la boîte de 500 g	

Pour le repas :

Croûte forestière	la pièce	4,00 €
Feuilleté de lotte au vinaigre de cidre	la pièce	4,00 €
Kouloubiac de saumon, sauce Nantua	la part	4,00 €
Tourte à la viande	le Kg	17,00 €
Pâté lorrain	le Kg	17,00 €

Pour les fêtes, nos boutiques seront ouvertes :

- **les 24 et 31 décembre de 6h30 à 18h30**
- **le 25 décembre et le 1^{er} janvier de 7 à 13h**
- **ainsi que lundi 21 à Luxeuil et Jeudi 24 à Saint Sauveur**

Pour une meilleure organisation et plus de choix, veuillez passer vos commandes au plus tard le mardi 22 décembre.

Pensez à vous munir de votre numéro de commande.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES

CARTE DE NOEL 2015

DROUHET

MAÎTRE ARTISAN

Luxeuil : 03 84 40 04 40

Saint Sauveur : 03 84 40 33 00

Nos chocolats, macarons, pâtisseries, viennoiseries et notre pain sont entièrement réalisés à Luxeuil les Bains et Saint Sauveur, par notre équipe de boulangers, pâtisseries et chocolatiers avec des matières premières de qualité.

BÛCHES CHOCOLAT

NOUVEAUTE

Wanaka

Sablé chocolat
Crèmeux duo chocolats Jivara et Manjari
Biscuit pain de Gène amandes et cacao
Coulis exotique (passion, mangue, ananas, citron vert, banane)
Mousse chocolat Caraïbes

Madagascar

Cœur de vanille de Madagascar aux perles de chocolat croustillantes,
caramel fondant, bavaroise gianduja et biscuit noisette-chocolat

Akaroa

Croustillant praliné et chocolat lacté
Mousse chocolat noir et biscuit chocolat
Crème onctueuse à la vanille
Compotée de framboises

Tentation

Bavaroise caramel,
mousse chocolat noir et croustillant praliné

BÛCHES FRUITS

NOUVEAUTE

Merveilleuse

Crème onctueuse au caramel
Compotée de pomme au yuzu
Biscuit citron vert
Crumble noisette

NOUVEAUTE

Champagne

Mousse pêche blanche
Crème légère au Champagne
Compotée de pêches
Croquant et pain de Gène aux amandes

Printanière

Bavaroise légère à la vanille
Coulis fraises – framboises – cassis
Dacquoise aux amandes croustillantes

Dragée Rose

Compotée de fruits rouges
Bavaroise aux dragées roses
Mousse de fruits rouges
Biscuit pistache

CREATION ORIGINALE

Le bonnet du Père Noël

Gâteau en forme de bonnet de Père Noël
Crème légère au citron et limonade
Biscuit à l'orange, coulis de fraise
Pâte sablée

Dessert proposé pour 6-8 personnes



DESSERTS GLACES

NOUVEAUTE

Irrésistible

Crème glacé à la vanille de Madagascar
Caramel vanille à la fleur de sel
Parfait glacé aux noisettes
Glace au chocolat
Biscuit macaron aux amandes.

Miss Gla Gla

Glace à la cannelle caramélisée, sorbet à la framboise, sauce à la figue et sablé croustillant à l'orange.

Arc en Ciel

Sorbets citron, fruits exotiques, pommes, fraises, framboises, cassis
biscuit amandes

La bûche Vacherin

Vanille-fraise-framboise, vanille-chocolat et vanille-café

Dessert proposé pour 8 personnes

LES CLASSIQUES

Les mignardises

Mignardises sucrées assorties 15,00 € le plateau de 20 / 30,00 € le plateau de 40

La bûche Forêt Noire framboise

Biscuit chocolat, crème chantilly et framboises

La bûche Forêt Noire Griottines

Biscuit chocolat, crème chantilly, Griottines de Fougerolles et mousse chocolat

La bûche Edelweiss

Biscuit Vanille, crème diplomate à la vanille, framboises et chantilly

Les bûches crème au beurre

Biscuit vanille et crème au beurre AOC des Charentes : café, kirsch de Fougerolles, chocolat ou praliné

