

## IDÉES CADEAUX

Pour vos idées cadeaux, pensez à nos CHOCOLATS MAISON, MARRONS GLACÉS et autres gourmandises présentées dans des écrins ou coffrets très élégants.



Toute l'équipe de la pâtisserie Lauthier vous souhaite  
UN JOYEUX NOËL ET  
UNE TRÈS BONNE ANNÉE  
2023

Dans le souci d'un meilleur service, nous informons notre aimable clientèle que les commandes devront être passées au plus tard:

- \*le 20 décembre pour Noël ( 24 et 25 décembre)
- \*le 29 décembre pour le réveillon de la St Sylvestre

## BUCHES SPÉCIALITÉS

### PABLO

Mousse chocolat jivara lactée caramel, crémeux citron, crémeux praliné noisette, biscuit financier noisette.

### ÉPHÉMÈRE

Confit Yuzu, crémeux mangue-passion, mousse et dacquoise noix de coco, sablé shortbread.

### GALA

Mousse nougat (amandes, noisettes et miel), crémeux pistache, confit fraise framboise, biscuit financier au miel et brisures de framboise, sablé amandes hachées.

### ABSOLU

Mousse chocolat noir au caramel fleur de sel, crème brûlée vanille, croustillant praliné, biscuit amandes.

### OLYMPE

Mousse vanille, caramel tonka, crémeux miel, gianduja amandes, biscuit vanille, glaçage caramel et rocher noisettes.

### TIRAMISU (sans gluten)

Mousse chocolat noir, mousse praliné/café, biscuit chocolat sans farine imbibé café, mousse infusion café.

## BUCHES CLASSIQUES

### CRÈME AU BEURRE (sans gluten)

Génoise roulée avec une crème au choix : vanille, café, chocolat, praliné, grand-marnier.

## BUCHES GLACÉES

### BAOBAB

crème glacée vanille, coulis caramel beurre salé, noix de pécan, croustillant praliné amande noisette, biscuit chocolat.

### COCKTAIL (sans gluten sans lactose)

Meringue noisettes, assortiment sorbets: fraise, citron, mangue, cassis et abricot.

### NOUGLY (sans gluten)

Sorbet framboise, glace caramel, éclats de nougatine, meringue noisettes.

### NORVÉGIENNE (sans gluten et sans fruit à coque)

Crème glacée vanille, génoise imbibée Grand Marnier, meringue flambée

Taille : 4 Parts: 28€    6 Parts: 42€    8 Parts: 56€

## ENTREMET DE NOËL TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES

### INFINI NOISETTE 39€

Sablé noisettes et amandes, mousseline praliné noisettes amandes, caramel noisettes, streuzel noisettes.

## LES COCKTAILS

Pour vous permettre de mélanger toutes les saveurs, une version miniature de nos spécialités et du répertoire traditionnel de la pâtisserie vous est proposée. (tartes fruits frais, chou, éclair, russe, délice, Tatin, caraïbe, craquelin, mousses diverses...)

La vente au détail sera proposée uniquement sur commande pour le 24 le 25 et le 31 décembre

Plateau 12 cocktails: 16,80€

Plateau 25 cocktails: 35,00€

Plateau 16 cocktails: 22,40€

Plateau 34 cocktails: 47,60€

Plateau 20 cocktails: 28,00€

Plateau 50 cocktails: 70,00€

## LES MACARONS

Une farandole de couleurs et de saveurs au cœur moelleux. (chocolat, vanille, fraise, citron, violette, caramel, pistache, rose, figue, caramel, framboise...)



Coffret de 7 macarons assortis 12€

Coffret de 12 macarons assortis 19€

Coffret de 16 macarons assortis 25€



### PAIN D'ÉPICES 13,00€

Parfums et souvenirs d'enfance avec un savoureux mélange de miel, cannelle, orange et bien d'autres épices.

### PANETTONE 15,50€

Brioche fourrée de raisins secs, et d'écorces de fruits confits.



## APÉRITIF SALÉ

Assortiment de petits salés: pizzas, quiches, gougères, feuilleté jambon, feuilleté saumon, feuilletés saucisse, cake salé....

15 salés assortis 13,50€

20 salés assortis 18,00€

38 salés assortis 34,20€