

Nos Bûches Traditionnelles maison

Bûche Forêt Noire, succès.

Nos Bûches Crème au beurre maison

A Vanille,Café,Chocolat,Grand Marnier.

Nos Bûches créations maison

A Le Marronnier : Mousseux marron, suprême tainori, relevé d'une compotée mandarine sur un moelleux amande.

A Tentation Caramel: Mousse allégée caramelia, compotée pomme caramel crémeux vanille sur un sablé pressé caramelia.

A Le Pêcher Gourmand : Mousse au champagne rosé,compotée de pêches groseilles sur un moelleux amande.

A Miroir Framboise: Crémeux framboise, coulis framboise, mousse allégée chocolat au lait Bahibé sur un fondant chocolat.

A Sensation : mousseux thé au deux citron, confit de griottes, mousse fraise des bois sur un moelleux amande griottes.

A Duo Croustillant : mousse café, nougatine de noisette, sabayon chocolat sur un dacquois noisette.

A Caraïbe: crémeux grand cru des Caraïbes parsemée de pétales d'or sur un moelleux amande chocolat.

A Trois chocolats: mousses chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir sur un moelleux chocolat.

A Fraicheur Exotique: biscuit craquant amande, mousseline vanille, compotée aux sept fruits exotiques.

Le Roussillon : Suprême vanille, compotée pêche de vigne, crémeux abricots du Roussillon sur un sablé pressé Dulcey.

Caramelis : crémeux caramel et beurre salé, crémeux vanille, mousse caramel sur fond de pâte sablée, recouvert de pépites de fruits caramélisés.

Villier: mousse chocolat noir, croustillant praliné sur un biscuit craquant amande.

Inspiration Passion : Crémeux inspiration passion, mousseux chocolat au lait, compoté de mangue fraîche relevé d'un sablé pressé passion.

Pensez à commander (le plus tôt sera le mieux)

Retrouvez toutes nos gourmandises sur notre site

internet : www.patisserie-blouin.fr

Nos Bûches Glacées maison

A La Forêt Fantastique: Crème glacée vanille, mousse glacé macaé, sorbet et confit de griottes sur un cake chocolat grand marnier.

A Prestige : crème glacée nougat, sorbet framboise, compotée de fraise sur un moelleux amande.

A Passionnement : Crème glacée passion Dulcey, sorbet mangue, confit de passion sur une dacquoise amande.

A Mandarine Impériale: Sorbet mandarine, parfait rhum raisin, confit d'agrumes, sur un fondant chocolat.

A Omelette Norvégienne: Glace vanille, biscuit punch Grand Marnier, recouvert de meringues.

Profiteroles: choux garnis de glace vanille, sauce chocolat.

A Colline Surprise: boules de sorbets sur une assiette en nougatine.

A Panier de Cèpes.

Nos Salés maison

Pain surprise, Pain de Minuit, Lunchs salés, Canapés.

Nos Petits Fours maison

Les Dunettes de Lionel

Nos Coffrets de Macarons,

Nos Pâtes de fruits,

Nos Ballotins et Coffrets de Chocolats,

Nos Marrons Glacés.

Nos lunchs sucrés.

Nos Moulages en chocolats

Cd, Puzzles, pères noëls etc...

Ainsi que nos tablettes chocolats grands crus.

www.patisserie-blouin.fr

★ Nouveautés 2018



A

Pâtisserie Blouin.