

Nos Bûches Traditionnelles maison

Bûche Forêt Noire, succès.

Nos Bûches Crème au beurre maison

● Vanille, Café, Chocolat, Grand-Marnier.

Nos Bûches créations maison

★ **Le Paradisiaque** : Crème yaourt Bulgare, confit de mangues et d'abricots, crèmeux Biskelia (Valrhona), relevé d'un crumble croustillant

● ★ **L'Opalka** : Mousseux et crèmeux vanille mascarpone, suprême à la fraise, confit de citron basilic sur un fondant chocolat.

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

● **Miroir Framboise** : Crèmeux framboise, coulis framboise, mousse allégée chocolat au lait Bahibé (valrhona) sur un fondant chocolat.

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

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

● **Caraïbe** : crèmeux grand cru des Caraïbes (Valrhona) parsemée de pétales d'or sur un moelleux amande chocolat.

● **Trois chocolats** : mousses chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir (Valrhona) sur un moelleux chocolat.

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

Tentation Caramel : Mousse allégée Caramélia (Valrhona), compotée pomme caramel crèmeux vanille sur un sablé pressé Caramélia.

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

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

Inspiration Passion : Crèmeux inspiration passion (Valrhona), 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

● ★ **Le Citrus Sanguin** : Parfait vanille, sorbet orange sanguine, confit de citron sur un moelleux amande citron.

● ★ **La Gourmandise** : Crème glacée chocolat noir (Valrhona), mousse glacée chocolat au lait (Valrhona), cœur caramel mou fleur de sel sur un financier chocolat.

● **Passionnement** : Crème glacée passion Dulcey (Valrhona), sorbet mangue, confit de passion sur une dacquoise amande.

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

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

Profiteroles : choux garnis de glace vanille, sauce chocolat.

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

● **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 Guinettes.

Nos Marrons Glacés.

Nos lunchs sucrés.

Nos Moulages en chocolats Valrhona

Cd, Puzzles, pères noëls etc...

Ainsi que nos tablettes chocolats grands crus Valrhona.

www.patisserie-blouin.fr

★ Nouveautés 2019



Pâtisserie Blouin.