

Nos Bûches Crème au beurre maison

- Vanille, Café, Grand-Marnier.

Nos Bûches créations maison

★**La Découverte**: Mousse allégée chocolat noir, duos de crémeux mascarpone (Opalys et Bahibé), coulis de griottes sur un sablé pressé noisette.

●★**Le Tiramisu**: Mousseux café, crémeux Dulcey, ganache montée mascarpone sur son biscuit poché café.

● **L'opalka**: Mousseux et crémeux vanille mascarpone, suprême à la fraise, confit de citron basilic sur un moelleux amande.

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

● **Miroir Framboise**: Crémeux 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.

● **Caraiïbe**: crémeux 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 crémeux vanille sur un sablé pressé Caramélia.

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 (Valrhona), croustillant praliné sur un biscuit craquant amande.

Inspiration Passion: Crémeux 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

●★ **La Grenade**: Crème glacée yaourt Bulgare, sorbet grenade, relevé de son confit, sur une dacquoise chocolat.

● **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.

● **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 2020



Pâtisserie Blouin.

