

## Nos Bûches Crème au beurre maison

- Vanille, Café, Grand-Marnier, Forêt -noire

## Nos Bûches créations maison

- ★ **Le Tendresse** : Mousse orange sanguine, crémeux Dulcey (valrhona), praliné spéculos orange, marmelade d'agrumes sur une dacquoise noisette.
- ★ **L'avalanche de Marrons** : Mousseux aux marrons, mousse allégée Taïnor ( valrhona) confit de mandarine, crème vanille sur un cake orange marron.
- **Le Tiramisu** : Mousseux café, crémeux Dulcey, ganache montée mascarpone sur son biscuit poché café.
- **Miroir Framboise** : Crémeux framboise, coulis framboise, mousse allégée chocolat au lait Bahibé (valrhona) sur un fondant chocolat.
- **Tendrement Yuzu** : Mousse légère vanille de Madagascar, crémeux Yuzu, crémeux caramel sur un cake aux agrumes.
- **Caraïbe** : 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.
- **L'opalka** : Mousseux et crémeux vanille mascarpone, suprême à la fraise, confit de citron basilic sur un moelleux amande.
- **Le Bréhatine** : Bavaois chocolat au lait Bahibé (Valrhona ), mousseux caramel, crème brûlée vanille de Madagascar, compotée de poire sur un brownie chocolat noisette.
- Printanier** : Mousse passion, bavaois au bifidus, gelée de cerise garnis de fruit frais, sur un sablé châtaigne recouvert de marmelade de framboise.
- 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.

**Pensez à commander (le plus tôt sera le mieux)**

**Retrouvez toutes nos gourmandises sur notre site internet : [www.patisserie-blouin.fr](http://www.patisserie-blouin.fr)**

## Nos Bûches Glacées maison

- ★ **Ment choc** : Mousse glacée cœur de Guanaja (valrhona), crème glacée menthe fraîche, confit de menthe citron, billes craquantes sur un moelleux chocolat menthe.
- **Vacherin Vanille Framboise** : Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise, confit de framboise sur un lit de meringue.
- **Le Citrus Sanguin** : Parfait vanille de Madagascar, sorbet orange sanguine, confit de citron sur un moelleux amande citron.
- **Komuntu** : Crème glacée Komuntu ( Valrhona), parfait cacahuète, nougatine de cacahuète, cœur caramel coulant sur un biscuit 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.
- **Colline Surprise** : boules de sorbets sur une assiette en nougatine.
- **Panier de Cèpes**.  
**Profiteroles** : choux garnis de glace vanille, sauce chocolat.

## Nos Salés maison

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

## Nos Petits Fours maison et nos Moulages en chocolats Valrhona

Nos lunchs sucrés.  
Les Dunettes de Lionel  
Nos Coffrets de Macarons  
Nos Pâtes de fruits  
Nos Ballotins et Coffrets de Chocolats, nos Guinettes.  
Smartphones, Puzzles, pères noëls etc...  
Ainsi que nos tablettes chocolats grands crus Valrhona.

**[www.patisserie-blouin.fr](http://www.patisserie-blouin.fr)**

★ Nouveautés 2023



Pâtisserie Blouin.



Instagram