

Nos Bûches Crème au beurre maison

- Vanille, ● Café, ● Grand-Marnier.

Nos Bûches créations maison

- ★ **Rêve Persan**: Mousse thé au deux citrons, confit de griottes, crémeux pistache, mousse allégée griotte sur un financier pistache fourré griottes.
- ★ **Alliance Gourmande**: Mousse légère caramelia (valrhona), crémeux vanille mascarpone, fourré de petit choux façon dunettes, sur un sablé.
- **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 Vendôme**: Mousse légère mandarine, crémeux citron, mousseux noisette sur une madeleine citron.
- Le Tendresse**: Mousse orange sanguine, crémeux Dulcey (valrhona), praliné spéculos orange, marmelade d'agrumes sur une dacquoise noisette.
- Caramelis**: crémeux caramel et beurre salé, crémeux vanille, mousse caramel sur fond de pâte sablée, recouvert de caramel mou.
- Villier**: mousse chocolat noir (Valrhona), croustillant praliné sur un biscuit craquant amande.
- La forêt Noire**: Mousse légère chocolat, chantilly vanille, génoise chocolat, parsemé de copeaux de chocolat.

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

- ★ **Éclat Boréal**: Crème glacé pistache, nougat glacé, confit de fruit rouge sur un cake pistache.
- **Vacherin Vanille Framboise**: Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise, confit de framboise sur un lit de meringue.
- **Pavlova**: Meringue fondante fruit rouge, crème glacé yaourt Bulgare, sorbet fraise et confit de griottes.
- **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 Noël etc...
Ainsi que nos tablettes chocolats grands crus Valrhona.

www.patisserie-blouin.fr

★ Nouveautés 2025



Pâtisserie Blouin.

Instagram