



## Desserts de Noël 2018



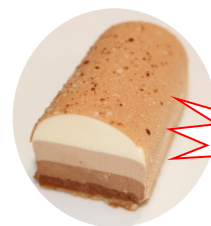
**VEUILLEZ RÉSERVER VOS DESSERTS DE NOËL LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE.  
LIVRAISON POSSIBLE DÈS DÉBUT DÉCEMBRE JUSQU'À ÉPUISEMENT DE STOCK.**



### Bûchette croustillante aux Trois Chocolats

Art. 9757, 21 x 90 gr, 78 x 45 mm

Superposition de biscuit amande, croustillant, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait et mousse au chocolat blanc. Préparation: laisser décongeler 6h en chambre froide à +4°C dans le carton fermé, puis servir.



2.20/pce

### Bûchette Fraise-framboise-pistache

Art. 9758, 21 x 70 gr, 78 x 45 mm

Superposition d'une joconde pistache et d'une mousse framboises avec une compotée fraise, finition glaçage rouge et décoré avec une framboise Préparation: laisser décongeler 6h en chambre froide à +4°C dans le carton fermé, puis servir



2.20/pce

### Feuille de Noisetier

Art. 9760, 12 x 70 gr, 80 x 70 x 30 mm

Insert biscuit noisette, croustillant, ganache chocolat, biscuit noisette, mousse chocolat au lait. Décors velours chocolat noir et boule chocolat noir. Préparation: laisser décongeler 6h en chambre froide à +4°C dans le carton fermé, puis servir



2.60/pce

### Sapin au Chocolat

Art. 9779, 20 x 50 gr, hauteur env. 30 mm  
De délicieux petits gâteaux au chocolat moelleux



1.00/pce

### Sapin aux deux Chocolats

Art. 9756, 27 x 38 gr, h: 25 mm x l: 57 mm x l: 83 mm

Entremet composé de deux biscuits cacao, d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat blanc. Finition glaçage noir et film transfert « Andromède ».

Préparation: laisser décongeler env. 2h en chambre froide positive sur un plat de service



1.10/pce

### Sapin au Chocolat

Art. 9779.1, 30 x 30 gr,

Entremet composé d'une génoise cacao imbibée d'un sirop et d'une mousse chocolat noir. Finition: velours chocolat blanc. Préparation: laisser décongeler env. 2h en chambre froide positive sur un plat de service



0.75/pce

### Sapin de Noël à la glace vanille enrobé de chocolat

Art. 9971, 16 x 80 ml



0.95/pce

### Etoiles Glacées à la Cannelle

Art. 9970, 16 x 75 ml



1.00/pce

### Macaron Framboises

Art. 9728, 12 x 85 gr, h. 40mm. Ø 70 mm  
Coque macaron, crème mousseline, framboises.



2.90/pce



**LES PRIX SONT VALABLES JUSQU'AU 31.12.2018 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.**

