

CRÉATIONS DE NOËL

L'enfance c'est de croire qu'avec le sapin de Noël et trois flocons de neige toute la terre est changée...
(André Laurendeau)

BÔCHES CLASSIQUES

Nos bûches sont disponibles en individuel, 4 et 6 parts.
Prix à la part : **7 euros**

LET IT SNOW

Biscuit brownies chocolat croustillant, cœur vanille et crème fondante chocolat-caramel

MERVEILLE

Biscuit moelleux croustillant, crémeux praliné aux noix de Pécan, crème fondante chocolat lait

SOUVENIRS HEUREUX

Biscuit amande croustillant, cœur caramel mou, crème fondante chocolat noir.

VELITA

Biscuit streuzel-coco cream-cheese, cœur exotique (mangue-passion-ananas) et crème fondante vanille de Tahiti.

BLANCA NAVIDAD

Biscuit amande-orange, croustillant Gianduja, cœur citron et crème fondante pralinée.

SANTA CLAUS

Biscuit pistache croustillant, cœur fruits rouges et crème fondante vanille de Tahiti

BÔCHE D'EXCEPTION

SÉRIE LIMITÉE

SIGNATURE

Biscuit moelleux amandes et châtaignes, crème de marrons et marrons, confit de myrtilles et marrons confits, crème fondante à la vanille de Tahiti.

Bûche sans gluten

Taille unique
6 à 8 personnes

Prix : **60 euros**

LES INDIVIDUELS DE NOËL

Prix à la pièce : **7 euros**

DUO DE CHOC

Base ; boule rouge : crème fondante chocolat au lait. Posée sur un sablé spéculoos, biscuit croustillant chocolat au riz soufflé et praliné, crème fondante chocolat noir, cœur caramel.

SCINTILLE

Croustillant praliné au spéculoos, crème fondante vanille de Tahiti aux billes croquantes et cœur caramel. Coque chocolat blanc.

FÉERIE

Sablé spéculoos, biscuit croustillant noisette, crème fondante chocolat noir, et cœur vanille de Tahiti.

SOUS BOIS

Biscuit chocolat croustillant praliné, crème fondante chocolat lait et cœur Gianduja noir.

SANTA-BELT

Posé sur un sablé amande, biscuit croustillant chocolat, crème fondante vanille de Tahiti et cœur griottes.

DOUCE NUIT

Biscuit croustillant pistache, crème fondante au sureau et cœur fraise-rhubarbe.

Boissons conseillées :
Eau minérale, café et thé.

FORÊT ENCHANTÉE

Biscuit chocolat, crème fondante chocolat noir et crumble chocolat noir.

C'EST LE POMPON

Biscuit cake amande croustillant, crème fondante amande et cœur groseille.

PERLE

Biscuit croustillant passion - amande - coco, crème fondante coco et cœur exotique.

LES ENTREMETS DE NOUVEL AN

Les créations du Nouvel An seront disponibles du 26 au 31 décembre.

CASSE NOISSETTES

Biscuit noisette croustillant, crème fondante chocolat lait-caramel et cœur Gianduja noir.

Format individuel : **7 euros**
Format 6 à 8 pers (taille unique) : **49 euros**
Fontaine lumineuse offerte

CONSTANCE SPRY

Biscuit croustillant pistache-, crème fondante pistache, cœur pétale de rose et coulant framboise.

Format individuel : **7 euros**
Format 6 à 8 pers (taille unique) : **49 euros**
Fontaine lumineuse offerte

Présence de produits allergènes : Gluten, produits laitiers, œufs (jaune et blanc), soja, gélatine de poisson et noisettes.
Peut contenir des traces de : arachide, amande, pistache, noix de pécan et autres fruits à coques, sésame.

Conseils de dégustation et de conservation des bûches et entremets : Conserver dans sa boîte au réfrigérateur jusqu'à 10 minutes avant la dégustation.

Présenter la bûche ou l'entremet aux convives, puis retirer le décor avant la découpe. Faire des tranches suffisamment larges avec un couteau, préalablement trempé dans l'eau chaude et essuyé.

NOS PAINS POUR VOTRE RÉVEILLON

Pour nos pains, nous nous engageons,

En utilisant uniquement des farines biologiques d'Île-de-France rigoureusement sélectionnées par notre moulin,

- A n'utiliser aucune farine prête-à-l'emploi.
- A utiliser du levain naturel fait Maison.
- A travailler une fermentation lente pour un meilleur développement des arômes.

LA B28

Croûte fine et craquante, bonne digestibilité.
Se déguste tout au long de la journée.

LE COMPLET BIO***

Mie foncée et aérée (léger en bouche), farine riche en fibres et minéraux
Accompagne tous les repas.

LE PAIN DE MEULE BIO***

Une croûte épicée, une mie alvéolée de couleur bise et légèrement acidulée.
Accompagne les repas salés.

LE PAIN AUX FRUITS BIO

Base de meule bio parsemée de figues, raisins et cranberries séchées bio.
Suggestion : Foie gras, fromage à pâte molle et petit déjeuner.

LE PAIN AUX NOIX

Mie souple naturellement violacée, parsemée de noix.
Suggestion : salade et fromages.

LE PAIN 6 CÉRÉALES BIO*

Mie bise et alvéolée, notes de graines torréfiées ; bonne digestibilité.
Accompagne les viandes blanches, fromages doux et frais.

LE PETIT ÉPAUTRE BIO**

Pain rustique typé (saveurs et arômes développés). Bonne digestibilité. Riche en protéines, minéraux et fibres

LE PAIN AU MAÏS BIO

Une croûte épicée, une mie alvéolée de couleur bise et légèrement acidulée.

LE GRAND ÉPAUTRE BIO**

Mie dense et serrée de couleur ocre, excellente digestibilité, céréale rustique contenant très peu de gluten. Céréale surnommée « le caviar des céréales »

LE NORDICK BIO

Une croûte épicée, une mie alvéolée de couleur bise et légèrement acidulée.

LE PAIN TRADITION

Biscuit chocolat croustillant praliné, crème fondante chocolat lait et cœur

LE PAIN DE SEIGLE BIO

Pain rustique typé (goût de miel légèrement prononcé). Mie dense et foncée. Croûte fine, riche en fibres.

LE PAIN D'ÉPICES

Suggestion : Foie gras

LE PAIN MARIN BIO

dit : Le Pain Embarqué

Ce pain a été créé par le moulin pour Théo Moussion, jeune navigateur passionné et déterminé.

Issu d'un travail recherché pour répondre aux conditions d'un navigateur, la recette se compose d'ingrédients nutritifs et savoureux. farine de blé T110 moulue sur meule de pierre, farine de sarrasin, levain dur, graines. Le tout bio.

* Conservation jusqu'au lendemain.

** Conservation deux jours.

*** Conservation plusieurs jours dans un épais torchon.

MACARONS

LES MACARONS SUCRÉS

Prix à la pièce : **1.50 euros**

- Nutella
- Chocolat
- Rose
- Pistache
- 1962
- Caramel
- Vanille
- Irrésistible
- Framboise
- Citron
- Coquelicot
- Sunshine
- Addict

LES MACARONS D'EXCEPTION

Prix à la pièce : **2.80 euros**

- Foie gras, fleur de sel
- Foie gras, figue au Porto
- Foie gras, truffe noire
- Foie gras, mangue

Boissons conseillées avec le Foie gras :
Champagne, Vins blancs moelleux, Vins blancs liquoreux, Châteaufort-du-Pape blanc, Château Grillet blanc, Saint-Joseph.

NOUVEAUTÉS

- Crème brûlée
- Opéra
- Façon tarte citron
- Sésame noir

LES COFFRETS DES MACARONS SUCRÉS

6 macarons : **13,50 euros** - 12 macarons : **23 euros**
18 macarons : **33 euros** - 24 macarons : **44 euros**

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

Prix à la pièce : **17 euros**

- Chocolat - Caramel
- Orange - Praliné
- Coco - Passion
- Pistache - Abricots
- Gianduja
- Mandarin
- Vanille
- Citron

SPECIAL FIN D'ANNÉE

Fruits confits aux épices de Noël

LES GALETTES DES ROIS

Disponibles à partir du 3 janvier

LES CLASSIQUES

Individuelle : **5.50 euros** 4 pers : **22 euros** 6 pers : **33 euros**

LA GALETTE POMME

Pâte feuilletée, compote de pomme, dés de pommes caramélisées à la vergeoise

LA GALETTE FRANGIPANE

Pâte feuilletée, garnie de frangipane.

LES INSOLITES

Individuelle : **6 euros** 4 pers : **24 euros** 6 pers : **36 euros**

LA PACHA

Pâte feuilletée, frangipane à la pistache et griottes.

LA KARA MANDARINE

Pâte feuilletée, mandarines confites et éclats de caramel, frangipane mandarine.

L'AMALFI

Pâte feuilletée, frangipane aux zestes de citron, éclats de Gianduja et citrons confits.

LES «P'TITS DEJ» DE NOËL

« Qu'ils mangent de la brioche ! »
(Réf : Marie-Antoinette)

COQUILLE

Pur beurre nature, sucre, chocolat.

Individuelle : **2.50 euros** 250g : **5.50 euros** 500g : **9.80 euros**

LA PÂTE À TARTINER

Goût de praliné affirmé pour cette pâte à tartiner peu sucrée à base de chocolat lait et noisettes.

Conservation à température ambiante, à consommer dans les 20 jours après ouverture.

Prix : **9.80 euros**