

DESSERTS DE LA SAINT SYLVESTRE

TEL : 04.90.78.07.51

ENTREMETS

Etoile du délice : Mousse chocolat, mousse vanille, biscuit amandes, 4.70€/pers
caramélisé au fer chaud.

Délice aux fruits rouges : Feuilleté aux fruits rouges, soufflé vanille, 4.70€/pers
caramélisé.

Opéra : Biscuit Joconde amandes, crème café, crème chocolat. 4.70€/pers

Millefeuille framboise : Feuilleté caramélisé, crème mousseline, 4.70€/pers
éclats de framboise.

Trois chocolats : Mousse noir, blanc, lait, génoise au chocolat 4.70€/pers

La Givré : Biscuit brownies, crémeux citron, mousse noix de coco. 4.70€/pers

ENTREMETS GLACES

Profiteroles : Choux glace vanille, corbeille nougatine, sauce chocolat. 5.00€/pers

Cassolette surprise : Corbeille nougatine, parfait au Kirsch, 5.00€/pers
boules de sorbets assorties.

Ruche: Sorbet framboise, parfait au miel, meringue italienne. 5.00€/pers

Omelette Norvégienne: avec sa mignonette de Grand-Marnier. 5.00€/pers

Découvrez nos présentations originales de chocolats, ainsi que nos nouveautés...

Afin de mieux vous satisfaire, pensez à commander à l'avance.
Nous ne pouvons plus modifier vos commandes à partir du 20/12
et du 27/12 au soir.

Email : contact@etoile-delice.fr

L'ETOILE DU DELICE

Pâtissier, chocolatier, glacier

Toute l'équipe de l'étoile du délice vous souhaite de



JOYEUSES FETES



DE FIN D'ANNEE

APERITIF

<u>Petits fours salés</u> : Feuilletés assortis à réchauffer, 50 grs/pers	45€/kg
<u>Pain surprise</u> : Pain de seigle fourré 6/8 pers	31€
Pain de seigle fourré 10/12 pers	46€
<u>Plateaux de canapés assortis</u> : 15 pièces, 30 pièces, 40 pièces	1.35€/pièce
<u>Baquettes</u> : traditionnel	0.90€
céréales	0.90€
<u>Ficelles garnies</u> : lardons, olives noires, noix, anchois	0.70€
<u>Pains spéciaux 6 pers</u> : multi céréales	3€/pièce
<u>Pain d'épices pour foie gras</u> : 8 pers	7€/pièce

<u>Pain de mie brioché :</u>	3.50€
<u>Tourte Morilles et champignons :</u> 5, 6, 8 pers	5€/pers
<u>Croustade de fruits de mer safrané :</u> (moules, crevettes, saint jacques, lotte)	5€/pers



Trou Normand

Sorbet : ½ litre (poire, citron) 6.10€

Petits fours sucrés assortis : 45€/kg

Fruits déguisés : cerises, noix, abricots, dattes, pruneaux 45€/kg

Marron glacé maison : 2.50€/pièce

Macarons assortis : chocolat, vanille, café, pistache, framboise, coquelicot, praliné, citron. 1€/pièce

Tranches d'oranges confites : 70€/kg

Nos chocolats maison : chocolat assortis, orangette, mendiants... 70€/kg

Notre spécialité : LA MELONETTE

Fougasse feuilletée beurre : Grande 8€/pièce

Pompe à l'huile sucrée ou non sucrée : Petite 4€/pièce

Grande 8€/pièce

Gâteaux de soirée : 21 sortes différentes (uniquement sur commande) 1.30€/pièce

En magasin vous seront proposés uniquement des plateaux de 15 gâteaux de soirée assortis

19.50€

Les bûches traditionnelles de Noël : 4, 6, 8 ou 10 personnes

4 pers : 18 € / 6 pers : 27 € / 8 pers : 36 € / 10 pers : 45 €

Crème pâtissière :

Parfums : vanille, praliné, chocolat, Grand-Marnier.

Les bûches de Noël mousses

4 pers : 18.80 € / 6 pers : 28.20 € / 8 pers : 37.60 € / 10 pers : 47 €

Belle Hélène : Génoise, mousseline vanille, morceaux de poires, chocolat, chantilly.

La Dame Blanche : Biscuit roulé au chocolat, crémeux marrons, éclats de marrons glacés, chantilly.

La Diamant : Dacquoise coco, crème exotique et compotée de fruits rouges.

Les trois chocolats : Brownies chocolat au grue de cacao, mousse chocolat noir, lait et blanc.

La Givré : Biscuit brownies, crémeux citron, mousse noix de coco.

La cacahuète : Biscuit moelleux chocolat, croustillant cacahuètes, crème caramel.

Les bûches de Noël glacées

4 pers : 20 € / 6 pers : 30 € / 8 pers : 40 € / 10 pers : 50 €

Royale : Biscuit aux amandes, parfait champagne, sorbet fraise

Omelette Norvégienne : Biscuit amandes, glace vanille de Madagascar, meringue italienne.

La Buche Vacherin : Meringue, glace vanille et chocolat, finition chantilly.

Demi-Ananas givré : taille unique 4/5 pers

12€ pièce



