



Pour vos réceptions des fêtes,
voici quelques suggestions

**Dates limites pour la prise
des commandes :**

Noël : 22 décembre

Nouvel an : 29 décembre

310, route Marie-Victorin
Verchères
450 583-5352

HORAIRE DES FÊTES À L'INTÉRIEUR

BÛCHE MASCARPONE

CHOCO – CAMEL

Mousse au mascarpone, ganache au
chocolat et caramel maison, avec
perles croustillantes et sur un gâteau
au chocolat

6 à 8 portions : 32 \$

10 à 12 portions : 45 \$

BÛCHE FRAISES ET FRUITS DES BOIS

Mousse aux fraises avec un palet
gélifié de purée de fruits des bois sur
une génoise à la vanille

6 à 8 portions : 32 \$

10 à 12 portions : 45 \$

BÛCHE RICHELIEU

Mousse au chocolat, crémeux de
framboises gélifié, sur brownie au
chocolat – sans noix

6 à 8 portions : 32 \$

10 à 12 portions : 45 \$

BÛCHE CHOCOLAT

Gâteau roulé à la vanille, masqué
intérieur et extérieur de crème au
beurre chocolat

BÛCHE CAFÉ

Gâteau roulé vanille, masqué
intérieur et extérieur de crème au
beurre café

BÛCHE PRALINÉ

Gâteau roulé vanille, masqué
intérieur et extérieur de crème au
beurre praliné

6 à 8 portions : 25 \$

10 à 12 portions : 35 \$

BÛCHE MARRON-AMANDE

Gâteau roulé vanille avec une crème
de marron, le tout enrobé de pâte
d'amande rouge et décoré de coques
de macaron vert.

6 à 8 portions : 32 \$

10 à 12 portions : 45 \$

CHARLOTTE DES FÊTES

Une bavaroise (mousse) à la vanille fraîche sur génoise blanche entourée de biscuits doigts de dame et surmontée de fruits frais.

6 pers.: 22,50 \$ 8 pers.: 29,50 \$
10 pers. : 35 \$ 12 pers. : 42 \$

PANIER DE PROFITÉROLES

24 petits choux garnis de crème mousseline et arrosés de sauce chocolat et amandes effilées. Le tout dans un panier de nougatine.

30 \$

PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux, garnie de génoise blanche et crème pralinée.

8 portions : 28 \$
10 portions : 32,50 \$

TARTE GOURMANDE CHOCO-CARAMEL

Sur un fond de pâte sucrée repose une ganache chocolat et un caramel-maison, décoré de morceaux de chocolat, de nougatine et de noix variées.

5 portions : 16 \$
8 à 10 portions : 32 \$

SAINT-HONORÉ

Sur un fond de pâte brisée et pâte à choux repose une crème pâtissière et des fruits frais, de la crème chantilly et de petits choux garnis de crème et ce, avec un décor de circonstance.

8 pers.: 28 \$ 10 pers.: 32,50 \$
12 pers. : 39 \$ 15 pers. : 45 \$

GALETTE DES ROIS

Disponible à compter du 31 décembre

Pâte feuilletée au beurre garnie d'une savoureuse crème d'amande. Un sujet et deux (2) couronnes incluses.

6 à 8 portions : 20 \$
12 à 15 portions : 30 \$

BOULANGERIE

Pain brioché choco-canneberges, pain aux raisins, blé intégral, multi-grains, pain au fromage, pain aux canneberges et graines de citrouille, pain aux noix

VIENNOISERIES PUR BEURRE

Croissant nature, chocolatine, croissant aux amandes et choco-noisettes, danoise aux framboises, tresse à l'érable, chausson aux pommes

HORAIRE DES FÊTES

OUVERT

Mardi – Mercredi

Jeudi – Vendredi

20-21-22-23 décembre et

27-28-29-30 décembre

8 h 30 à 18 h 30

Samedi

24 et 31 décembre

8 h 30 à 17 h

Fermé

Lundi 19 et 26 décembre

Dimanche 25 décembre et 1^e janvier