



Pour vos réceptions des fêtes,
voici quelques suggestions

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

Noël : 21 décembre

Nouvel an : 28 décembre

310, route Marie-Victorin
Verchères
450 583-5352

HORAIRE DES FÊTES À L'INTÉRIEUR

LA 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 \$

LA 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 \$

LA BÛCHE MASCARPONE

CHOCO – CARAMEL

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 \$

LA BÛCHE CHOCOLAT

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

LA BÛCHE CAFÉ

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

LA BÛCHE PRALINÉ

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

6 à 8 portions : 25 \$
10 à 12 portions : 35 \$

LA 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 \$

LA 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. : 37,50 \$ 12 pers. : 43,50 \$

LE 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

32,50 \$

LE PARIS-BREST

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

8 portions : 29,50 \$
10 portions : 37,50 \$

LA 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 \$

LE 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.: 29,50 \$ 10 pers.: 37,50 \$
12 pers. : 43,50 \$ 15 pers. : 52,50 \$

LA 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 \$

LA 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

LES 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

Mercredi – Jeudi – Vendredi

Samedi – Dimanche

20-21-22-23-24 décembre

et

27-28-29-30-31 décembre

8 h 30 à 18 h 30

Fermé

Lundi 18 – 25 décembre et 1^e janvier

Mardi 19 – 26 décembre et 2 janvier

