

♦ **Jean bonhomme**
(1,40€ pièce),
Kouglof, Brioches,
Viennoiseries etc...



♦ **Petits fours de Noël moelleux et sablés**
selon la tradition alsacienne.....

12€ les 250g



♦ **Cugne :**

⇒ **Plateau de réductions par 40** (8 variétés)

.....44€ le plateau.

⇒ **Assortiments de macarons**

.....22€ le plateau de 24



Amandes caramélisées
chocolatées

à 6 € la règle.

Berawecka : pruneaux, abricots et figues moelleux,
poires, raisins et dattes séchées avec une pointe de pain
d'épices et cannelle



->idéal pour les randonnées ou pour accompagner
un foie gras. 12€

♦ **Palets choco-amandes :**

chocolat lait 45%, noir 65%,
amandes batônnets grillées
caramélisées à 5€ les 100g



- **Mendiants : 9€ les 110 g**



♦ **Boîte sapin :**

garnie de mini tablettes de chocolat noir 65%
et lait 45% à 6€ les 100g

Pâtisserie
sur
mesure



Carte de Noël 2021

Daniel HENLE
10, rue du Rosemont
90200 GIROMAGNY
Tel : 06 81 56 90 07
03 84 29 53 57

Je vous invite à passer commande
avant le 20 décembre pour Noël et
le 28 décembre pour nouvel An.

Si vous n'avez pas eu de confirmation pour votre
commande, n'hésitez pas à m'appeler. Merci.

Entremets
2021

Saulieu :

Bavaroise au lait de coco, compotée de fruits exotique (ananas, mangue, papaye et kiwi), biscuit moelleux à la noix coco caramélisée.



Chailluz :

Crème légère à la pure pate de noix, compotée de pommes relevée d'une pointe de gingembre, biscuit aux noix sur un pain de gènes parsemé de dés de poires pochées et éclats de noix.



Faroz :

Crémeux chocolat noir 65% sur un biscuit chocolat sans farine, parfait chocolat lait 45%, biscuit chocolat sur un croustillant chocolat noir.



Chatillon :

Crème caramel sur un biscuit brownies parsemé de pignon de pin grillé, mousse chocolat caraïbe 65%, biscuit choco noisette sur un croustillant praliné noisette.



Vauluisant :

Gelée montée griotte Cranberry sur un biscuit financier à la pâte de pistache, crème légère vanille bourbon, biscuit amande pistache sur un sablé cassonade..



Tailles disponibles :

4 parts : 18€ / 6 parts : 26€ / 8 parts : 34€

L'Ardéchoise :

Vermicelle de crème de marrons frais cuits au lait , Meringue craquante, Brisure de marron glacé, Chantilly.

6 personnes / 33€ (taille unique et nombre limité)



Le Sapin :

Chocolat lait 45% pur origine Vanuatu et amandes bâtonnets grillées caramélisées.

Minimum : 1,1 kg / Nombre limité : 50€



Vacherin :

(Parfum vanille/fraise)

Tailles disponibles : 4/6/ ou 8 parts à 5€50 la part.



~ *Pain d'épices* au miel de sapin et farine de seigle

À 14€ les 480 g .



Passion sucrée

Daniel HENLE
10, rue du Rosemont
90200 GIROMAGNY

Téléphone : 06 81 56 90 07 / 03 84 29 53 57
web : www.passionsucree.fr
E-mail: daniel.henle9@gmail.com

