

- Jean bonhomme
(1,50€ pièce)
- Kouglof, Brioches,
Viennoiseries...



-Petits fours de Noël moelleux et sablés
selon la tradition Alsacienne...15€ les 250g



-Cugne : 18€



-Plateau de réductions par 40 / 50€ le plateau



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

***Nous serons fermés le 25 décembre,
merci de retirer vos commandes le 24.***

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

À Gisèle...

-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 le
foie gras: 15€.*



-Palets choco-amandes :
Chocolat lait 45%, noir
65%, amandes bâtonnets
grillées caramélisées à 4€
les 100g



-Mendiants :
10€ les 110g



-Boîte sapin :
Garnie de mini tablettes de chocolat noir 65% et
lait 45% à 7,5€ les 100g

Pâtisserie
sur
mesure



Carte de Noël 2023

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

Entremets Noël

White* :

Mousse mangue passion, crème légère kalamansi, biscuit coco, compotée mangue ananas sur un biscuit madeleine coco



Clapton* :

Bavaroise miel vanille, biscuit pain de Gênes chocolat avec une pointe de pain d'épices, marmelade d'orange fraîche, mousse aux deux chocolats sur un sablé amande cannelle



Blackmore* :

Crèmeux chocolat 66 % sur un biscuit chocolat sans farine, crème légère gianduja, biscuit moelleux chocolat sur un croustillant aux éclats de cacahuètes caramélisées



Guilmour* :

Crème légère poire, biscuit sacher chocolat parsemé de poires, caramel tendre pommes, parfait chocolat 66 % sur un sablé spéculos



*4 parts : 20€ / 6 parts : 30€ / 8 parts : 40€

Bonamossa* :

Bavaroise vanille Bourbon, biscuit amandes aux zestes de citron vert, confit de fraises sur un sablé breton à la pâte de pistache parsemé de brisure de pistache



Vacherin :

(Glace vanille bourbon et sorbet framboise)
4 parts : 24€ / 6 parts : 36€



L'Ardéchoise :

Vermicelle de crème de marrons frais cuits au lait, Meringue craquante, Brisure de marron glacé, Chantilly. 6 parts : 36€ (de novembre à mars)



Le Sapin :

Chocolat lait 45% pur origine Vanuatu ou noir caraïbes et amandes bâtonnets grillées caramélisées. -> 400g : 22€



Couronne de Noël :

Brioche parfumée aux zestes d'orange, pointe de cannelle, garnie de raisins secs, Cranberry et éclats de chocolat noir.

2 tailles : 10 ou 14€



Pain d'épices :

au miel d'acacia et farine de seigle.

16€ les 400g

