

- Jean bonhomme
(1,60€ pièce)
- Kouglof, Brioches,
Viennoiseries...



-Petits fours de Noël moelleux et sablés
selon la tradition Alsacienne...16€ les 250g



-Cugne : 18€



-Plateau de réductions par 40 / 55€ 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

-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: 16€.*



-Palets choco-amandes :
Chocolat lait 45%, noir
65%, amandes bâtonnets
grillées caramélisées à 9€
les 100g



-Mendiants :
12€ les 110g

-Sapins* :
Chocolat 66% et lait 45%
8€ les 125g



Pâtisserie
sur
mesure



Carte de Noël 2025

Disponible à partir du 5 décembre

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

Amourette :

Mousse groseille, confit fraise entre 2 couches de biscuit pain de Gênes pistache, parfait chocolat blanc sur un sablé breton au beurre salé et éclats de pistache.



Jatoba :

Crème légère aux agrumes épicés, biscuit cuillère, parfait mascarpone à la vanille bourbon sur un sablé cassonade.



Amarante :

Parfait au miel d'acacia, mousse clémentine corse, biscuit amandes au jus de clémentine, mousse chocolat Vanuatu 44% à la pulpe de framboise sur un croustillant au riz soufflé.



Timéo :

Bavaroise caramel, dacquois aux amandes grillées, parfait chocolat 66% parfumé à la pure pâte de noisette, biscuit pain de Gênes sur un croustillant praliné noisette.



Ebène :

Mousse chocolat caraïbe 68%, parfait chocolat lait Cameroun 45%, biscuit fondant chocolat légèrement parfumé café rhum sur un sablé cookies amandes chocolat.



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. -> **500g : 50€**

***À commander avant le 19 décembre.**



Pain d'épices :

au miel d'acacia et farine de seigle.

16€ les 400g



*4 parts : 22€ / 6 parts : 33€ / 8 parts : 44€