



E.Leclerc

TIGNIEU

NOS BÛCHES PÂTISSIÈRE
FABRIQUÉES DANS NOS ATELIERS

18.95€ - 6 PERSONNES

26.95€ - 10 PERSONNES

VOYAGE À KYOTO

Une année de plus, le voyage était si bon ...

Des mets équilibrés, Yuzu et fruits rouges,

Crèmeux vanille et une pointe de tonka et infusion citron et citron vert

ESCALE À NOIRMOUTIER

Elle est irrésistible ...

Ganache fleur de sel, Praliné à la noisette du piémont,
Chocolat noir intense, croquant caramel au beurre salé dans un
écrin nuage .

BALADE EN ARDÈCHE

Ce n'est pas très loin l'Ardèche ...

Crèmeux aux marrons confits, Mousse chocolat au lait,
la classique, originale, et indémodable.

VISITE ROYALE BELGE

Le classique que tout le monde aime ...

Mousse au chocolat noir intense 64,5%

Croustillant praliné croustillant, et son glaçage brillant et
noisetté

NOS BÛCHES PÂTISSIÈRE
FABRIQUÉES DANS NOS ATELIERS

18.95€ - 6 PERSONNES

26.95€ - 10 PERSONNES

PREMIÈRE CLASSE POUR DUBAÏ

Sous le glaçage brillant, un plaisir sans pudeur : la luxure en version sucrée.
Base croquante à la pistache.

Trois Namélaka onctueux, vanille, chocolat lait et pistache.

Un crèmeux praliné à la pistache pour immortaliser un moment de fête.

REVISITONS LE MONT IDA

Les dieux de l'Olympe en raffolaient

Les années passent, et elle est toujours là,

Mousse vanille et mascarpone, compotée, crèmeux framboise et
coulis gélifié de framboise .

TRIP ENTRE KAOLACK, TOKUSHIMA ET L'ONTARIO

Saveurs d'Asie, d'Afrique et d'Amérique se confondent .

Fruité et sucrée, douceur et acidité dans cette bûche .

Crèmeux Citron et Sudachi, gélifié framboise, cranberries et
Hibiscus. Ainsi qu'un Crèmeux vanille pour équilibrer les mets .

SOIRÉE D'AVANT PREMIÈRE À HOLLYWOOD

Même James Dean aurait freiné pour une bouchée.

Un croustillant Pop-corn gourmand,

Ganache fleur de sel et chocolat lait, et une bavaroise au praliné

Pop-corn pour parfaire ce dessert.

Produit dans nos ateliers, avec passion.

Chaque bûche est une invitation à la découverte, imaginée pour le plaisir de vos papilles.

L'équipe de l'Atelier Gourmand