

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SALON DE THÉ



Collection
FÊTES 2025





Bûches de Noël

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES 5,00€ la part

Bûche « douceurs de Menton »

Biscuit citron - Mousseux et crème légère aux deux citrons - Biscuit moelleux - Shortbread

Bûche « éclats châtaigne, cassis »

Biscuit châtaigne - Coulis de cassis noir de Bourgogne - Crème et mousseux châtaigne AOP d'Ardèche - Croustillant

Bûche « ébène gourmande »

Biscuit chocolat - Crémeux vanille - Coulis de griotte - Mousse légère chocolat

LES BÛCHES GLACÉES 5,20€ la part

Bûche « délicate rosée »

Sorbet litchi pamplemousse - Crème glacée vanille - Meringue agrumes

Bûche « éclat de grué »

Crème glacée aux notes de tiramisu - Glace grué de cacao - Dacquoise noisette

Bûche « brume clémentine »

Crème glacée au thé chai - Sorbet clémentine - Croustillant muesli et riz soufflé

Les petites faims

Les petits fours

- Diamants vanille et chocolat,
- Meringuettes, tourbillon choco/vanille, BN Gianduja, spritz, champignons aux notes de café

Les panettones :

- Citron confit/marrons glacés
- Trois chocolats

Le velouté de champignons


Le pot, tel quel ou rallongé en soupe.

La terrine maison

Terrine de campagne aux cèpes.

Le bocal de foie gras maison





Les chocolats & gourmandises

Les coffrets de chocolats

Un assortiment de chocolats aux multiples saveurs.

Les sachets de gourmandises

Mélange délicat de chocolat et de praliné agrémenté de fruits secs sablés.

Les orangettes et citronnettes

Oranges et citrons confits enrobés de chocolat lait et noir

La guimauve

Chocolat ou noisette

Les pâtes à tartiner Lorlut

Choco Cèpe et Caramiel

Les assortiments de caramel Lorlut

Original, beurre salé, verveine, myrtille, cèpe, morille...

Les pâtes de fruits

Assortiment de différentes pâtes de fruits verveine, framboise, myrtille et abricot.

Les marrons glacés

À l'unité ou en coffret, marrons confits au sirop vanillé et glaçage croustillant.

Les nougats aux cèpes

Nougats aux fruits secs agrémentés de cèpes secs.

Les papillotes de Noël

La friture de Noël

Les apéritifs


Les feuilletés

Diverses bouchées feuilletées en assortiment

Les clubs

- Petits snacks façon club sandwich
- Volaille, canard, végétal, charcutier, etc., en plateaux de 2 - 4 - 6 - 8 personnes

Le plateau wr'apéros - 12, 24 pcs

- Assortiment de wraps apéritifs
- 

Les pains

- Le pain de campagne
- La tourte de seigle auvergnat
- La baguette et la flûte de tradition
- La baguette paysanne
- Le pain aux céréales et graines
- Le pain complet
- Le pavé nordique aux graines
- Le pain d'épices



- Le pain au foin
- Méteil citron et seigle
- Le pain au petit épeautre
- Le pain aux noix
- Le pain aux figues
- La baguette aux graines
- Les baguettes au fromage
- Le noisette châtaigne

Contact



1 Chemin du Fanget
43290 Saint-Bonnet-le-Froid



04 71 59 96 87



lachanterelle@lesmaisonsmarcon.fr

Horaires d'ouverture

Lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche:
07h30 - 19h00

Mardi: 7h30 - 13h00

Ouvertures exceptionnelles:
23, 24, 30 et 31 décembre
(fermeture 25 décembre et 1er janvier)



[lesmaisonsmarcon](https://www.lesmaisonsmarcon.fr)

www.lesmaisonsmarcon.fr

