

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 - Crèmeux 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 châï - 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 citronettes

Oranges et citrons confits enrobés de chocolat lait et noir

## La guimauve

Chocolat ou noisette

## Les pâtes à tartiner Lorlut

Choco Cèpe et Caramel

## 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
- La noisette châtaigne



## Contact

 1 Chemin du Fanget  
43290 Saint-Bonnet-le-Froid  
 04 71 59 96 87  
 [lachanterelle@lesmaisonsmarcon.fr](mailto: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)

