

Qualité  *Sobriété*
Authenticité
Sculpteur de Saveurs



La Carte Des Fêtes



Les Bûches Aux Fruits



Bûche Chenonceau 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers Alliance subtile d'un macaron moelleux, de framboises et d'une crème à la vanille Bourbon légèrement parfumée à la pistache.

Bûche Andégave 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers
Poire sur crème caramel et vanille alliées à une dacquoise aux amandes de Valencia.

Bûche Sully 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers
Sur un biscuit à la framboise, toute la douceur d'un suprême à la vanille Bourbon et d'une crème fouettée à la framboise.



Bûche Maltais 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers
Oranges fraîches mariées à un suprême à la vanille Bourbon, sur fond macaron moelleux.

Bûche Palma 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers
Mariage rafraîchissant du fruit de la passion et du citron vert, accompagné de biscuit cuillère et d'un fond meringué.

Bûche Chambord 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers **NOUVEAUTÉ**
Biscuit au cassis, crème à la vanille Bourbon et crème fouettée au cassis

Bûche Macaron Angevin 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers
Macaron moelleux, crème à la vanille Bourbon et confit d'orange, biscuit au Cointreau

Bûche Serrant 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers **NOUVEAUTÉ**
Biscuit à la framboise, crème au fruit de la passion et crème à la framboise.

Bûche Tahiti 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers **NOUVEAUTÉ**
Biscuit à l'orange, crème au chocolat et crème Bavaroise à l'orange.





Les Bûches Au Chocolat

Bûche Feuille d'Automne 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,75 € /pers

Une onctueuse mousse au chocolat noir alliée à la meringue sous un voile délicat de chocolat.

Bûche Opéra 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers

Enroulé dans un biscuit aux amandes parfumé au café, l'alternance d'une onctueuse crème café et d'une ganache au chocolat noir.

Bûche Grand Louvre 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers

L'alliance d'un duo de chocolat noir & ivoire et d'un biscuit moelleux au cacao.

Bûche Velours Brésil 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers

Sous de craquants copeaux au chocolat, une savoureuse crème fondante au chocolat intense alliée à un biscuit au cacao.

Bûche Val de Loire 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers

Mariage rafraîchissant d'un biscuit à la framboise et d'une crème fouettée au chocolat.

Bûche Chocolatine 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers

La douceur d'une crème la vanille Bourbon de Madagascar alliée aux saveurs d'un biscuit cacao et d'une crème légère au chocolat.

Bûche Palerme 2,3,4,6,8,10,12,14,16 Parts 4,90 € /pers

Enroulé dans un biscuit aux amandes parfumé à la pistache, l'alternance d'une onctueuse crème à la pistache et d'une crème au chocolat.

Le Truffé (uniquement en forme ronde) 2,3,4,6,8 Parts 4,75 € /pers

Toutes les saveurs du chocolat révélées dans une crème de truffe associée à un biscuit parfumé au vieux rhum agricole.

Les Bûches Au Praliné, Caramel et Café

Bûche Cheverny 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers **NOUVEAUTÉ**
Fond croustillant, crème praliné aux noisettes d'Anjou, biscuit aux amandes et citron.

Le Succès (uniquement en forme ronde) 2,3,4,6,8,10 Parts 4,75 € /pers
Meringues aux amandes de Valencia garnie d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar et craquelin nougatine.

Bûche Bourbon 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers
Délicate alliance du café et d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar, sur un fond praliné croquant.

Bûche Délice au Café 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,75 € /pers
Le croquant d'une meringue aux amandes de Valencia, mêlé à une onctueuse crème au café.



Bûche Triomphe 2,3,4,6,8,10,12,14 Parts 4,90 € /pers
Le fondant d'une crème au caramel et chocolat sur un biscuit dacquois aux amandes et un fond praliné feuilleté.



Les Tartes :

Abricots, Mirabelles, ou Poires 3,4,6,8 Parts 3,40€/pers

Les Macarons :

Écrin 10 macarons 10,30€, Écrin 15 macarons 14,50€, Écrin 20 macarons 18,40€

Les Pâtes de Fruits:

Sachet 10 pièces: 7,90€, Boîte 16 pièces:12,60€, Boîte 32 pièces: 24,70€

Les Bûches Glacées

2,3,4,6,8,10,12,14 Pers 4,90 €/pers

Les Vacherins: Une alliance savoureuse entre la meringue, un sorbet et une glace.



Vacherin Framboise: Sorbet framboise, glace à la vanille Bourbon de Madagascar et fond de meringue

Vacherin Fraise: Sorbet fraise, glace à la vanille Bourbon de Madagascar et fond de meringue

Vacherin Cassis: Sorbet cassis, glace à la vanille Bourbon de Madagascar et fond de meringue

Vacherin Fruit de la passion: Sorbet fruit de la passion, glace à la vanille Bourbon de Madagascar et fond de meringue

Vacherin Chocolat: Glace au chocolat, glace à la vanille Bourbon de Madagascar et fond de meringue

Vacherin Café: Glace au café et fond de meringue.

Bûche Soufflé Au Cointreau: Un onctueux Parfait au Cointreau mêlé à du craquelin nougatine et à un biscuit au Cointreau.



Bûche Hawaï Alliance rafraîchissante d'un sorbet ananas, d'un biscuit et parfait au kirsch et d'une marmelade d'ananas.

Bûche Beaugency Sur un biscuit cassis, toute la douceur d'un parfait à la vanille Bourbon de Madagascar et d'un sorbet au cassis.

Les Glaces et Sorbets Cassis, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Café, Vanille, Vanille nougatine, Vanille cassis, Vanille fraise, Vanille framboise, Vanille chocolat, Angevine (glace vanille/craquelin nougatine/ écorces d'oranges confites et Cointreau) 4, 6, 8 Pers 3,90 €/pers

Conseils : La glace se garde au congélateur à -18° c. Nous conseillons de la sortir en la laissant dans sa boîte pâtissière 30 min avant de la déguster. Le contrôle de son onctuosité peut se faire en enfonçant la pointe d'un couteau.



100%
Fait-Maison

www.patisserieallard.com

Les Ponts-de-Cé: 02 41 44 61 10

Afin de mieux vous servir, nous vous
conseillons de commander
avant le 22 décembre

