

Pour l'apéritif

Feuilletés salés (les 100 gr).....	4,50€
Mini pâté croûte (les 100gr).....	2,60€
Brioche aux grattons.....	10€
Caké olives, jambon, gruyère.....	10€
Cake pesto, pistaches.....	10€

Pain surprise assorti

Poisson, charcuterie, fromage	
60 canapés.....	39€
72 canapés.....	45€

Entrée froide

Pâté croûte (les 100gr).....	2,60€
------------------------------	-------



Nos entrées chaudes

Feuilleté fromage (chèvre, reblochon, roquefort), la pièce.....	3,95€
Feuilleté Saints-Jacques et crevettes, la pièce.....	4,95€
Feuilleté escargots, la pièce.....	4,95€
Feuilleté jambon, la part.....	2,50€
Friand saucisse, la pièce.....	3,20€
Saucisson brioché (6 à 8 personnes), la pièce.....	18,00€
Vol au vent, la pièce.....	1,10€

Chocolats et confiseries



Coffrets de chocolats

Tablettes de chocolat

Pâte à tartiner caramel et noisette

Marrons glacés maison

Papillotes chocolat croustillant

Guimauves assorties

Macarons assortis (10 parfums)

Panettone

Coffrets petits fours

Tout est fait maison



Pour l'épiphanie, pensez à nos galettes avec nos fèves de collection sur Joshua, bateau du navigateur Bernard Moitessier, construit à Chauffailles dans les ateliers

Jean Fricaud

NUGUE PIERRE

et toute son équipe,
vous souhaitent de
bonnes fêtes de fin
d'année



Ouverture du magasin

Du mardi 19 au dimanche 31
décembre de 6h30 à 19h30

Le lundi 25 décembre de 7h à 15h

Le lundi 1er janvier de 7h à 18h

Fermeture le mardi 26 décembre

Fermeture le mardi 2 janvier

Nos bûches traditionnelles en biscuit roulé moelleux

★ **Chocolat ganache** ★

★ **Praliné Noisette** ★

Avec amandes effilées
cristallines

★ **Vanille** ★

★ **Café** ★

★ **Grand Marnier** ★

Nos tailles de bûches :

4, 6, 8, 10 et 12 personnes

3,80€ la part

Commande en magasin ou
par téléphone

03 85 26 02 94

Nos bûches spécialités



Soyeuse : mousse chocolat lait,
crémeux saveur biscuité et caramel
croustillant praliné



Tentation : crémeux chocolat noir,
cœur mandarine, biscuit moelleux
chocolat



Câline : crémeux vanille, caramel
beurre salé, mousse chocolat noir et
biscuit cacao



Tahiti : croustillant coco, confit
mangue et passion, crème
onctueuse coco et vanille



Fraîcheur : roulé fruits, mousse
fraicheur agrumes, biscuit cuillère



Maestro : biscuit moelleux aux
marrons, mousse marron et son
cœur de pulpe cassis



Nos bûches glacées

Fruity : sorbet clémentine, sorbet
kalamansi, sorbet fraise et meringue



Folie douce : parfait glacé vanille,
sorbet cassis de Bourgogne, biscuit
succès



Miam : glace vanille, coulis et glace
caramel, noix de pécan
caramélisées, biscuit pécan



Glamour : sorbet framboise, glace
vanille avec nougatine pilée, biscuit
macaron amande



Omelette norvégienne : biscuit
cuillère imbibé au Grand-Marnier,
glace vanille et meringue italienne