

Noël 2017 :



La Consommation
Boulangerie - Pâtisserie

<i>Bûche Vanil Noir</i>	<i>Mousse au chocolat, génoise au sirop cerise Crème chantilly à la vanille avec griottes amarena</i>	<i>7.-/pers.</i>
<i>Bûche Fleur des bois</i>	<i>Mousse aux fruits rouges et mousse fraise, biscuit joconde pistache, biscuit joconde décoré et génoise.</i>	<i>7.-/pers</i>
<i>Bûche 3 chocolats</i>	<i>Mousse au chocolat blanc, au lait et noir génoise au chocolat</i>	<i>5.50.-/pers.</i>
<i>Bûche Forêt Noire</i>	<i>Biscuit au chocolat, confiture de framboise, Crème chantilly et cerises</i>	<i>4.-/pers.</i>
<i>Bûche mocca</i>	<i>Biscuit roulé, crème au beurre légère au mocca</i>	<i>4.-/pers.</i>
<i>Bûche pralinée</i>	<i>Biscuit roulé, crème au beurre au praliné noisette</i>	<i>4.-/pers.</i>
<i>Bûche kirsch</i>	<i>Biscuit roulé, crème au beurre légère au kirsch</i>	<i>4.-/pers.</i>
<i>La Framboisine</i>	<i>Mousse framboise, dacquoise aux amandes Bavaroise vanille et framboises entières</i>	<i>7.-/pers.</i>
<i>Bûche sans gluten et sans lactose</i>	<i>Mousse au chocolat et framboise sans lactose, biscuit chocolat sans gluten</i>	<i>6.50 /pers.</i>

