

Jean-Luc Battu

*Nous vous souhaitons
de bonnes fêtes de fin d'année*



Côté salé

Feuilletés apéritifs	5,10 € / 100 g
Pain Surprise (8 - 10 personnes)	51,00 € / pièce
Pompe à l'huile	5,15 € / pièce
Fougasse au beurre	5,90 € / pièce
Fougasse aux grattelons	8,05 € / pièce

Côté sucré

Gâteaux de soirée	1,75 € / pièce
Tulipes de petits fours	6,10 € / 100 g
Oreillettes	4,65 € / 100 g
Navettes (vanille, fleur d'oranger, citron, anis)	4,60 € / 100 g
Papillotes « maison »	9,25 € / 100 g
Déclinaison de macarons	7,25 € / 100 g

Noël

Bûches de Noël

5,65 € / pers.

ExoPop : biscuit aux zestes de citron vert, crémeux mangue-passion, infusion légère au maïs soufflé.

L'Amûre : biscuit moelleux chocolat, crémeux mûre, mousse chocolat noir ativao 67%, infusion de fruits rouges.

Casse-noisette (sans gluten) : brownie chocolat, crémeux intense noisette, ganache aérienne chocolat noir.

Cévenole (sans gluten) : biscuit roulé aux zestes d'agrumes, crème de marron, confit d'agrumes et mousse à la vanille d'Ouganda.

Père et fils (végan) : biscuit moelleux aux graines de pavot, mousse légère au citron et confit de fraise.

Nos Traditionnelles :

Crème au beurre ou crème pâtissière : café, chocolat, vanille.

Bûches glacées

5,80 € / pers.

Soleil d'hiver : glace vanille, biscuit aux amandes, sorbet abricot, glace à l'amande.

Bombe au miel : parfait glacé au miel de lavande, éclats de nougatine, sorbet à la fraise et meringue soufflée.

Subtil : sablé breton, sorbet à la mangue, caramel au fruit de la passion et crème glacée chocolat dulcey et fruit de la passion.



Saint Sylvestre

Entremets **4,90 € / pers.**

Côte d'Azur : croustillant amandes, biscuit mœlleux, mousse légère au citron, suprême de citron, ganache aérienne aux zestes de citron.

ExoPop : biscuit aux zestes de citron vert, crémeux mangue-passion, infusion légère au maïs soufflé.

L'Amûre : biscuit mœlleux chocolat, crémeux mûre, mousse chocolat noir ativao 67%, infusion de fruits rouges.

Casse-noisette (sans gluten) : brownie chocolat, crémeux intense noisette, ganache aérienne chocolat noir.

Cévenole (sans gluten) : biscuit roulé aux zestes d'agrumes, crème de marron, confit d'agrumes et mousse à la vanille d'Ouganda.

Entremets glacés **5,80 € / pers.**

Soleil d'hiver : glace vanille, biscuit aux amandes, sorbet abricot, glace à l'amande.

Bombe au miel : parfait glacé au miel de lavande, éclats de nougatine, sorbet à la fraise et meringue soufflée.

Subtil : sablé breton, sorbet à la mangue, caramel au fruit de la passion et crème glacée chocolat dulcex et fruit de la passion.

Pour vos cadeaux de fin d'année, nous vous suggérons nos présentations personnalisées ainsi que nos paniers gourmands : chocolats, nougats, marrons glacés...

Et toujours nos spécialités maison : le Soleil Pernois, l'Esprit Blanchard, le Ventoulet, la Perle de la Nesque, le Samielo.

Pour passer commande, veuillez nous contacter par téléphone ou rendez-vous à la boutique.



Pâtisserie Jean-Luc BATTU - Pernes-Les-Fontaines
Tél. : 04 90 61 61 16 - www.jl-battu-maitre-patisserie.com

