



pour vos cadeaux de fin d'année

*découvrez nos présentations personnalisées
et nos paniers gourmands, garnis de chocolats, nougats,
marrons glacés...*

*Sans oublier nos spécialités maison : le Soleil Pernois, l'Esprit
Blanchard, le Ventoulet, la Perle de la Nesque, et le Samièlo.*

**Nous prenons vos commandes
par téléphone au 04 90 61 61 16
ou rendez-vous dans notre boutique.**



Pâtissier - Chocolatier - Glacier
Disciple d'Auguste Escoffier

**72 rue Gambetta,
84210 PERNES LES FONTAINES
04 90 61 61 16**



MAISON
Battu

DEPUIS 1988

*joyeuses fêtes 2024 !
un monde merveilleux
de gourmandise
vous attend...*

côté salé

Feuilletés apéritifs	5,7€ / 100 g
Pain Surprise (8 - 10 personnes)	56€ / pièce
Pompe à l'huile (pour 2 - 3 personnes)	5,7€ / pièce
Fougasse au beurre (pour 2 - 3 personnes)	5,9€ / pièce
Fougasse aux grattelons (pour 4 - 6 personnes)	9€ / pièce

côté sucré

Gâteaux de soirée	1,8 € / pièce
Tulipes de petits fours	6,7 € / 100 g
Oreillettes	4,8 € / 100 g
Navettes (vanille, fleur d'oranger, citron, anis)	4,8 € / 100 g
Papillotes « maison »	10,8 € / 100 g
Déclinaison de macarons	7,6 € / 100 g



bûches de Noël

4 pers	6 pers	8 pers	10 pers	12 pers
24€	36€	48€	60€	72€

La Chocolat intense (sans gluten)

Biscuit soufflé cacaoté, mousse intense chocolat noir, crémeux chocolat, croustillant cookie chocolat noir et fleur de sel.

L'Exotique

Croustillant spéculoos, marmelade exotique, mousse aérienne mangue et aux fruits de la passion.

La Douceur marron

Biscuit viennois aux zestes d'agrumes, marmelade d'orange, mousse soufflée à la vanille et crème de marron.

La Fraise de Carpentras (sans gluten)

Mousse à la fraise de Carpentras, crémeux muroise, biscuit aux zestes de citron et framboise acidulée.

La Vanille-Pécan

Biscuit aux éclats de noix de pécan, caramel tendre, crémeux vanille et mousse légère à la vanille.

Nos Traditionnelles

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



**Nous prenons vos commandes
par téléphone au 04 90 61 61 16
ou rendez-vous dans notre boutique.**

bûches glacées

4 pers	6 pers	8 pers	10 pers	12 pers
26€	38€	51€	63€	76€

L'Ecureuil givré

Parfait glacé à la noisette, sorbet agrume, crème glacée à la vanille.

La Bombe au miel

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

Le Subtil

Sablé breton, sorbet à la mangue, caramel aux fruits de la passion, crème glacée biscuitée et aux fruits de la passion.

la saint-sylvestre ☆☆☆

entremets

4 pers	6 pers	8 pers	10 pers	12 pers
20,4€	30,6€	40,8€	51€	61,2€

La Chocolat intense

Biscuit soufflé cacaoté, mousse intense chocolat noir, crémeux chocolat, croustillant cookie chocolat noir et fleur de sel.

L'Exotique

Croustillant spéculoos, marmelade exotique, mousse aérienne mangue et fruits de la passion.

Casse-noisette (sans gluten)

Brownie chocolat, crémeux intense noisette, ganache aérienne chocolat noir.

La Fraise de Carpentras

Mousse à la fraise de Carpentras, crémeux muroise, biscuit aux zestes de citron et framboise acidulé.

La Vanille-Pécan

Biscuit aux éclats de noix de pécan, caramel tendre, crémeux vanille et mousse légère à la vanille.

Nos Traditionnelles

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

entremets glacés

4 pers	6 pers	8 pers	10 pers	12 pers
25,6€	38,4€	51,2€	64€	76,8€

L'Ecureuil givré

Parfait glacé à la noisette, sorbet agrume, crème glacée à la vanille.

La Bombe au miel

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

Le Subtil

Sablé breton, sorbet à la mangue, caramel aux fruits de la passion, crème glacée biscuitée et fruit de la passion.

