

LAURENT COLIN  
ARTISAN PÂTISSIER



## Tour du monde gourmand Fêtes de fin d'année 2020

06 60 48 56 66

6, Les Gorgonniers  
04200 Noyers-sur-Jabron

c-delices@hotmail.fr



[www.cdelices.com](http://www.cdelices.com)



La pâtisserie C'délices vous propose également à l'occasion des fêtes de fin d'année sa gamme de

### **Chocolats :**

**Moulanges** en chocolat blanc, lait ou noir (6€/100g) : sapins, père Noël, lutins, renard

**Ballotins de chocolats** : bonbons de chocolat noir, lait ou praliné (7,00€/100g) – *confectionné par la Chocolaterie Weiss.*

**Orangettes** : (7,00€/100g) aux éclats de nougatine

**Tablettes de chocolat à casser** : chocolat lait noisette et caramel ; noir sésame, noir pistache, noir éclats de fèves, noir nougatine (4,00€/100g)

**Macarons :** chocolat noir, praliné, citron basilic, orange sanguine, caramel beurre salé, caramel -banane, pistache, poire chocolat, café, spéculoos, sirop d'érable, vanille, mûre, framboise, marron, mangue (à partir de 1,10€ la pièce - 1,00€ à partir de 10 macarons)

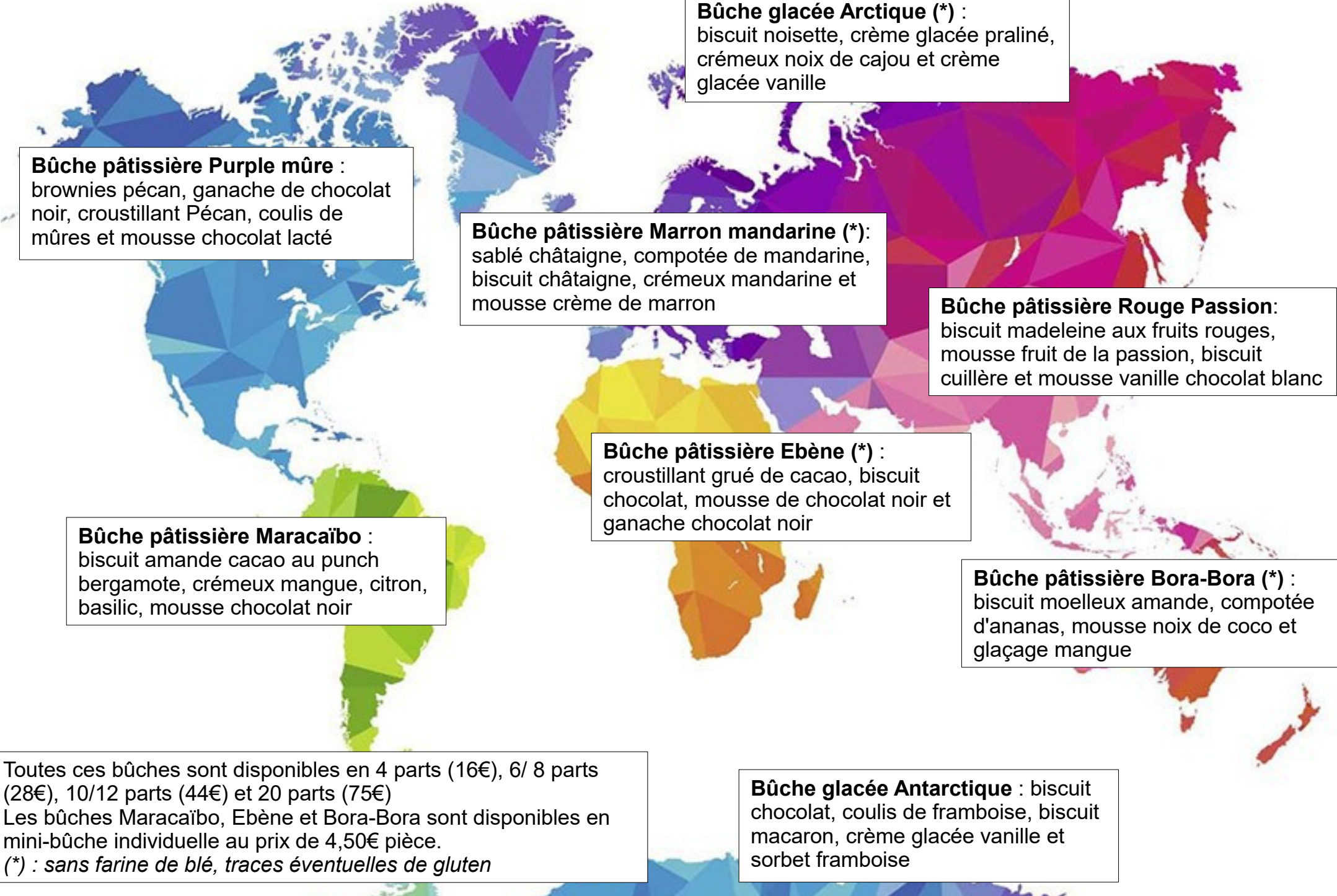
Pensez à commander avant le lundi 21 décembre pour la fête de Noël et avant le lundi 28 décembre pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Retrait des commandes pour Noël le jeudi 24 décembre de 10h à 12h à Sisteron, sur le parking Melchior Donnet, après le tunnel direction Gap et de 13h à 15h sur le parking de la place des Aires à Laragne-Montéglin

La pâtisserie C'délices sera fermée du 1er au 5 janvier 2021.

La pâtisserie C'délices vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année !

# Carte du monde des bûches C'délices



**Bûche pâtissière Purple mûre :**  
brownies pécan, ganache de chocolat noir, croustillant Pécan, coulis de mûres et mousse chocolat lacté

**Bûche glacée Arctique (\*) :**  
biscuit noisette, crème glacée praliné, crémeux noix de cajou et crème glacée vanille

**Bûche pâtissière Marron mandarine (\*) :**  
sablé châtaigne, compotée de mandarine, biscuit châtaigne, crémeux mandarine et mousse crème de marron

**Bûche pâtissière Rouge Passion :**  
biscuit madeleine aux fruits rouges, mousse fruit de la passion, biscuit cuillère et mousse vanille chocolat blanc

**Bûche pâtissière Maracaïbo :**  
biscuit amande cacao au punch bergamote, crémeux mangue, citron, basilic, mousse chocolat noir

**Bûche pâtissière Ebène (\*) :**  
croustillant grué de cacao, biscuit chocolat, mousse de chocolat noir et ganache chocolat noir

**Bûche pâtissière Bora-Bora (\*) :**  
biscuit moelleux amande, compotée d'ananas, mousse noix de coco et glaçage mangue

Toutes ces bûches sont disponibles en 4 parts (16€), 6/ 8 parts (28€), 10/12 parts (44€) et 20 parts (75€)  
Les bûches Maracaïbo, Ebène et Bora-Bora sont disponibles en mini-bûche individuelle au prix de 4,50€ pièce.  
(\*): sans farine de blé, traces éventuelles de gluten

**Bûche glacée Antarctique :** biscuit chocolat, coulis de framboise, biscuit macaron, crème glacée vanille et sorbet framboise