

# Spécial Noël 2021



## Les galettes

- Pommes / Coings
- Frangipane • Frangipane, chocolat
- Frangipane, framboise • Frangipane, cassis
- Redécouvrez ! Frangipane, Chartreuse

## Les brioches (pur beurre):

- Traditionnelles • Provençale (fruits confits) • Chocolat : crème pâtissière et copeaux de chocolat • La Garnie: crème pâtissière et écorces d'orange

## Nos fèves

Pour le collectionneur, nos fèves... Toujours uniques et originales !  
Notre collection cette année : les fèves Astro en pendentif



## Nos spécialités pour vos cocktails et apéritifs



|  |                |
|--|----------------|
| Petits fours salés                       | 33,00€ le Kg   |
| <small>(environ 100 pièces / Kg)</small> |                |
| Triangle de quiche au jambon             | 0,45€ la pièce |
| Triangle de quiche aux légumes           | 0,45€ la pièce |
| Triangle de quiche au thon               | 0,45€ la pièce |
| Triangle de pizzas                       | 0,35€ la pièce |
| Navette de mousse de foie                | 0,75€ la pièce |

|                               |                |  |                |
|-------------------------------|----------------|--|----------------|
| Navette de Roquefort          | 0,75€ la pièce | Mini pâté en croûte maison   | 0,80€ la pièce |
| Canapé de saumon* rond        | 1,10€ la pièce | Croustade épinards saumon*   | 0,70€ la pièce |
| Cannelé de pomme de terre     | 1,10€ la pièce | Croustade de tomate  | 0,70€ la pièce |
| Sandwichette de crudités      | 0,95€ la pièce | Canapé foie gras   | 1,80€ la pièce |
| Verrine de queues d'ecreusses | 1,55€ la pièce | <small>(1/Minimum 36 pièces)</small>   |                |
| Verrine de petits pois        | 1,55€ la pièce | Pain surprise  | 46,00€         |
| Sandwich Suédois au saumon*   | 1,00€ la pièce | 12/15 personnes (+ de 100 toasts : jambon blanc, jambon cru, tapenade, saumon) |                |
| Sandwich Suédois jambon Comté | 1,00€ la pièce | Pain surprise saumon*  | 58,00€         |
| Chougnoute® Jambon / Fromage  | 0,85€ la pièce | 12/15 personnes (+ de 100 toasts)  |                |
| Berecque au bacon             | 0,85€ la pièce |  |                |
| Coque de choux d'escargots    | 0,90€ la pièce |  |                |

\* sous réserve d'arrivage

## Notre carte de prix 2020 / 2021

La taille de nos bûches :

4, 6, 8, 10, 12, 14 personnes (au delà sur commande)

Nos bûches (prix par personne):

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Traditionnelles         | 3,45€ |
| Pâtissières             | 3,45€ |
| Glacées                 | 3,45€ |
| Bûchettes individuelles | 3,00€ |

Nos petits gâteaux réduits :

|                |       |
|----------------|-------|
| Traditionnels  | 1,15€ |
| Mimi bûchettes | 1,35€ |

Nos chocolats maison :

|                  |        |
|------------------|--------|
| Au détail        | 66,00€ |
| A partir de 6 kg | 56,00€ |

Nos ballotins :

|        |        |
|--------|--------|
| 250 gr | 16,50€ |
| 375 gr | 24,75€ |
| 500 gr | 33,00€ |
| 750 gr | 49,50€ |
| 1 kg   | 66,00€ |

Joyeuses fêtes

# Gaudillot

Spécial fêtes de fin d'année !



## Notre sélection

Bûches, pains et spécialités spécial fêtes !



## Retrouvez nos spécialités maison

## Dégustation des bûches et des pains spéciaux

Bûches : samedis 5 et 12 décembre - mercredi 16 décembre

Pains spéciaux : samedis 5 et 12 décembre et mercredi 16

« Nous remercions nos fidèles clients qui nous font confiance et nous leur souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année...  
Joyeuses fêtes à tous ! »



# Gaudillet

## Nos Pains spéciaux

Spécial fêtes de fin d'année !

- **Seigle/ Seigle au citron**  
Pour les saumons, huîtres & fruits de mer
- **Figues & noix**  
Pour les salades vertes, gibiers & fromages
- **Pain complet**  
Spécial diététique
- **Tortigraines**  
Pour les charcuteries, fromages, plats
- **Pain antique**  
Pour les gibiers & fromages
- **Baguette tradition**  
Tout au long du repas
- **François & François aux noix**  
Tout au long de votre repas
- **Pain au maïs**  
Tout au long du repas
- **Odin**  
Charcuteries, fromages, plats
- **Pain d'épeautre**  
Tout au long de votre repas
- **Brochette de pains spéciaux**  
maïs, complet, antique, François. François aux noix, seigle - "En centre de table"
- **Et toujours: Le Chiapep's**  
Foie gras, salade, charcuterie, saumon
- **Pain de mie rond ou carré**

## Nos pains à partager et à personnaliser

Nos pains personnalisables

Communiquez-nous les noms de vos invités, ils apparaîtront sur vos pains !



## Nos spécialités (modèles déposés)



**Délices du Voironnais®**  
Pâte d'amande Candy, rondin de ganache et Chartreuse (Boite de 12)



**Grelon de Vouise®**  
Ganache chocolat blanc, décoction d'orange, trait de vanille

## Nos chocolats & confiseries



**Chocolats, ballotins & papillotes...**

Le chocolat, entièrement fait maison, est 100% pur beurre de cacao



**Nos papillotes maison**

Blagues & pétards !

## Nos bûches

En dégustation au magasin samedis 5 et 12 décembre et mercredi 16 décembre !



**IL VOUS A PLU !**

**La Jakarta revisitée**  
Ganache lactée et noire, biscuit génoise et pain d'épices, mousse à l'orange

Redécouvrez le...

**Douceur d'automne**  
Biscuit aux noix et éclats de myrtilles, bavaroise poire / noix et caramel tendre



## Nos entremets St Sylvestre



Sans oublier...

Le ST Bruno, le Succès, et toute notre gamme... Tous les entremets "Nouvel An" sont décorés avec : Calendrier, pendule, chalet choc, etc...

Dégustation des bûches les samedis 5 et 12 décembre et mercredi 16 décembre  
Choix des parfums jusqu'au 17 décembre

**Notre gamme de bûches glacées**

**Glacée traditionnelle avec coeur meringue et décor de fêtes**

Vanille/framboise • Vanille/fraise • Vanille/ chocolat et Décor de fêtes

**Le tout sorbet**

Myrtilles / Citron vert  
Abricot - Meringue

**SANS GLUTEN - SANS LACTOSE**

**Les macaronnades soufflées glacées**

Glace chocolat/soufflé Chartreuse  
Biscuit Joconde, décor Macarons

Glace vanille/soufflé Chartreuse

Insert caramel et biscuit noix  
Décor Macarons

**L'igloo**

Glace caramel au beurre salé, caramel mou et soufflé vanille

**Nos bûches pâtisseries**

**DE NOUVEAU !**

**La Jakarta**

Ganache lactée et noire, biscuit génoise et pain d'épices, mousse à l'orange

**La Tiphanie**

Bavarois vanille, biscuit madeleine aux éclats de framboises, biscuit cassis/ myrtilles/groseilles, glaçage framboises/ groseilles

**Le Saint Bruno**

Mousse légère au chocolat, biscuit succès, feuilleté pailletine, génoise chocolat

**Douceur d'automne**

Biscuit aux noix et aux éclats de myrtilles bavaroise poire/ noix et caramel tendre

**Bavaroise framboise**

Framboise, biscuit Joconde, coulis gélifié

**Nos bûches traditionnelles roulées**

**Praliné**

Biscuit génoise, crème pâtissière au praliné, crème au beurre praliné

**Grand marnier**

Biscuit génoise, crème pâtissière aux écorces d'oranges, crème au beurre Grand Marnier

**Café**

Biscuit génoise, crème pâtissière au café, crème au beurre café

**Chocolat**

Biscuit génoise, crème pâtissière au chocolat, crème chocolat 55%



6/8 pers : 29€  
10/12 pers : 43€

Anticiper, c'est éviter les files d'attente en boutique, pour bénéficier de l'accueil et du confort que vous attendez