

# 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 gélinifé

### 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