

Spécial Noël 2023



Les galettes

- Pommes
- 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 petits bouts du monde



Nos spécialités pour vos cocktails et apéritifs



Petits fours salés 37,00€ le Kg
(environ 100 pièces / Kg)

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 0,85€ la pièce

Navette de Roquefort 0,85€ la pièce

Canapé de saumon rond 1,25€ la pièce

Cannelé de pomme de terre 1,25€ la pièce

Sandwichette de crudités 1,00€ la pièce

Verrine de queues d'écrevisses 1,60€ la pièce

Verrine de petits pois 1,60€ la pièce

Sandwich Suedois au saumon 1,10€ la pièce

Sandwich Suedois jambon Comté 1,00€ la pièce

Chougnoute® Jambon / Fromage 0,90€ la pièce

Berecque au bacon 0,95€ la pièce

Coque de choux d'escargots 0,95€ la pièce

Mini pâté en croûte maison 0,90€ la pièce

Croustade épinards saumon* 0,90€ la pièce

Croustade de tomate 0,90€ la pièce

Canapé foie gras 2,30€ la pièce

(Minimum 36 pièces)

Pain surprise 52,00€

12/15 personnes (+ de 100 toasts : jambon blanc, jambon cru, tapenade, saumon)

Pain surprise saumon* 64,00€

12/15 personnes (+ de 100 toasts)

* sous réserve d'arrivage

Notre carte de prix 2022 / 2023

La taille de nos bûches :
4, 6, 8, 10, 12, 14 personnes (au delà sur commande)

Nos bûches (prix par personne):

Traditionnelles 3,65€

Pâtisseries 3,65€

Glacées 3,65€

Bûchettes individuelles 3,20€

Nos petits gâteaux réduits :

Traditionnels 1,20€

Mini bûchettes 1,40€

Nos chocolats maison :

Au détail 70,00€

A partir de 6 kg 60,00€

Nos ballotins :

250 gr 17,50€

375 gr 26,25€

500 gr 35,00€

750 gr 52,50€

1 kg 70,00€

Joyeuses fêtes



Gaudillet

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 3 et 10 décembre - mercredi 14 décembre

Pains spéciaux : samedis 3 et 10 décembre et mercredi 14

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

Gaudillot

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 du repas
- **Pain au maïs**
Tout au long du repas
- **Odin**
Charcuteries, fromages, plats

- **Pain d'épeautre**
Tout au long du 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)



Grêlon 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 3 et 10 décembre et mercredi 14 décembre!



ELLE VOUS A PLU !

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

Redécouvrez...

La Tiphonie

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



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 3 et 10 décembre et mercredi 14 décembre
Choix des parfums jusqu'au 16 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

L'ardechoise

Glace aux marrons glacés et vanille
Biscuit Joconde et vanille, brisure marron

L'avalanche

Vanille, noix de pécan, chocolat noir, biscuit chocolat

L'exotique

Sorbet mangue et ananas, sorbet framboise au coeur **SANS GLUTEN - SANS LACTOSE**

La macaronnade soufflée glacée

Glace vanille/soufflé Chartreuse
Insert caramel et biscuit noix
Décor Macarons

L'igloo

Glace chocolat, soufflé orange, biscuit orange, compotée d'orange

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

Nos bûches pâtisseries

DE NOUVEAU !

La Jakarta

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

La Tiphonie

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

L'Olympiade

Bavarois à la Chartreuse, feuilletée pailletine, génoise Chartreuse

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€

