

Pour vos apéritifs

Les pains surprises

Mousse de canard • roquefort • jambon fumé affiné • légumes rôtis magret • terrine de Saint-Jacques.

40 parts / 30,00 €

48 parts / 38,00 €

56 parts / 43,00 €

Les fours apéritifs chauds**

Pizza • quiche alsacienne
• quiche poulet/pamplemousse/curry •
beurre d'escargot • allumette au fromage
• saucisse cocktail • beurre d'anchois
• feuilleté merguez • roulé feuilleté
moutarde/noix.

0,90 € / l'unité

Les réductions sucrées**

Pavé du Prince • caracas • cyrano • royal
chocolat • charlotte fruits rouges • litchi/
framboise • granité • pistache/rhubarbe •
éclair et religieuse café ou chocolat • chou
crème vanille • chou praliné • tarte fruits
rouges • tarte citron.

1,00 € / l'unité sauf chou vanille 1,20 €

Les marrons glacés
par nos soins.

Les pâtes de fruits maison.

Les macarons maison.

Les chocolats maison.


Fours secs sucrés :

tuiles amandes, florentins,
palets mayennais...

Nous vous conseillons de passer commande dès que possible
pour avoir plus de choix.

**Plus aucune commande ne pourra être modifiée
moins de 48h à l'avance.**

Pour compléter votre décoration de table, nous vous proposons
des mini-ballotins de chocolats maison à offrir à vos invités.


Tout ce que nous vous proposons
est **FABRIQUÉ MAISON**
dans le **RESPECT** de la **TRADITION ARTISANALE**

AU PETIT PRINCE

3, RUE SOLFÉRINO - LAVAL

TÉL. 02.43.56.46.58



Armelle et Guillaume Dufour
et toute leur équipe
vous proposent leurs spécialités de fin d'année.

Venez découvrir leurs chocolats maison :

Prunellias, Truffes au litchi, Pavé du Prince,
le Trotteur Mayennais, pralinés et ganaches
**et leurs créations spéciales
fin d'année**

Les Bûches pâtissières

TAILLE 4, 6, 8, 10 ET 12 PERSONNES

Bûche traditionnelle crème au beurre

Au choix : - café
- chocolat*

*légèrement parfumé à l'alcool

- praliné*
- Grand-Marnier*

Bûche Sainte Joyeuse

Crumble pressé vanille, biscuit viennois, compotée pomme/mirabelle, panna cota à la vanille bio, pâte à tartiner aux marrons, gelée de cassis, ganache montée à la vanille bio.

Bûche Douceur des Alpes

Pâte sablée, biscuit myrtille, crémeux myrtille, confit de myrtilles, sabayon à la vanille bio.

Bûche Tropicale

Pâte sablée citron vert, dacquoise coco/citron vert, marmelade de fruits exotiques (mangue, ananas, fruit de la passion), crémeux chocolat au lait, mousse vanille bio, glaçage mangue.

Bûche Santa « sans gluten de blé »

Biscuit tendre amande, croustillant amande, crème brûlée vanille, compotée de fruits rouges, mousse fruits rouges.

La Morbihannaise

Cake caramel, sablé pressé sarrasin, crémeux caramel à la fleur de sel de Guérande, compotée pomme caramel, mousse riz au lait.

Bûche Royal Chocolat

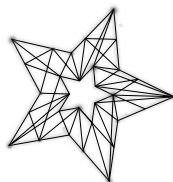
Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat, copeaux de chocolat.

4 pers. 22,40 € 6 pers. 33,60 € 8 pers. 44,80 € 10 pers. 56,00 € 12 pers. 67,20 €



POUR LE RÉVEILLON
DU NOUVEL AN

le 31



Biscuit basque, compotée de pruneaux/framboise, mousse noisette, anglaise caramélisée, craquant noisette.

6 pers. 33,60 € 8 pers. 44,80 € 10 pers. 56,00 €

Les Bûches glacées

TAILLE 6 OU 8 PERSONNES

Bûche Tourbillon Exotique

Semi-confit abricot/passion, biscuit amande coco/citron vert, gelée passion/abricot, crème glacée vanille de Madagascar, sablé amande/coco.

Bûche du Lutin

Nougat glacé gourmand, crème glacée pistache d'Iran, gelée glacée de griottes, biscuit florentin.

Bûche Féerie

Sorbet framboise, parfait praliné noisette parsemé de griottines légèrement parfumées au Cointreau, biscuit viennois chocolat, croquant praliné.

Bûche du Jardin Glacé « sans gluten de blé »

Génoise fruitée glacée, compotée de fruits du jardin pomme/rhubarbe, sorbet pamplemousse/fraise, crème glacée vanille bio, sablé amande vanille.

Bûche Vanille de Choc Duo

Biscuit tendre chocolat, croustillant praliné, crème glacée vanille bio de Madagascar, crème glacée chocolat 67% fleur de cacao, glaçage gourmand chocolat noisette du Piémont.

6 pers. 33,60 € 8 pers. 44,80 €

Autres desserts glacés

Coupe nougatine

Assiette de nougatine, 3 parfums au choix : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, cassis, abricot, passion, fraise, framboise, citron.

Coupe individuelle 4,20 € 4 pers. 16,80 € 6 pers. 25,20 € 8 pers. 33,60 € 10 pers. 42,00 €

Vacherin

Meringue, chantilly, un ou deux parfums au choix

6 pers. 30 € 8 pers. 40 €

