

Les Bûchettes

| | | | |
|----------------|-------|-------------|--------|
| Mont-Blanc | 2,80€ | Dora | 3,10€ |
| Forêt- Noire | 2,90€ | Prince-Noir | 3,10€ |
| Traditionnelle | 2,70€ | Mandoline | 3,10€ |
| Comtoise | 3,00€ | Dulcey | 3,30 € |

Nos Mignardises

Assortiment de mignardises - 0,90€ pièce
(3 à 4 par pers.)

Nos Macarons

Présentés en 3 tailles de boîtes – 42,00€ le kg

Nos Verrines

Plusieurs parfums disponibles – 2,95€ pièce

**Joyeuses Fêtes de Fin d'année
Joyeux Noël & Bonne année 2021**

BOULANGERIE PATISSERIE DESMOUSSEAU Jean-Charles
42, grande rue 25560 FRASNE
Tel. 03 81 49 54 68

2020

Pour vos Fêtes de fin d'année

Votre pâtissier,
vous propose toute
sa gamme de produits
Fabriqués MAISON

Salés pour l'apéritif

Pains

**Ses Bûches **

Mignardises

Macarons

Verrines



Nos Salés pour votre apéritif

Toast - 0,90€ pièce

Assortiment de petits toasts (3 à 4 toasts par pers.) sur pain de mie rond.

Miche surprise

25,00€ pièce pour 10 pers.

Charcuterie – fromage

Possibilité d'avoir des miches surprises sous forme d'animaux crocodile ou tortue avec un supplément de 4,00€

Gougère – 0,28€ pièce les 12 pour 2,80€

Pâte à choux avec fromage.

Pizza, Quiche, thon/fromage – 15,00€ le kg

Sur plaque et présenté sur plateaux.

Nos Pains

Pain d'épices - 7,10€ le kg

Pour accompagner votre foie gras et autres crustacés.

Pain aux figues – 5,85€ le kg

Pour accompagner votre foie gras.

Pain 6 céréales – 5,80€ le kg

Pour accompagner vos viandes marinées, vos poissons fumés et vos fromages.

Pain ciabatta – 5,80€ le kg

Pour accompagner votre repas festif.

Pain de seigle – 5,60€ le kg

Pour accompagner vos fruits de mer, huîtres, saumon.

Pain complet – 5,40€ le kg

Pour accompagner votre gibier et vos fromages.

Pain seigle raisins ou noix – 5,95€ le kg

Pour accompagner vos fromages, huîtres et autres crustacés.

Pain de mie rond – 5,75€ le kg

Pour accompagner votre foie gras et saumon fumé.

Nos Bûches

Toutes nos bûches sont disponibles en 5/7/8 et 10 parts

Bûche Chocapoures – 3,50€ la part

Biscuit amandes, mousse caramel, crémeux poires caramélisées et accompagnée de choux chocolat.

Bûche Bonhomme de Neige – 3,50€ la part

Pâte sucrée framboise sous une mousse chocolat blanc parfumée au kirsch surmontée de macarons chocolat, citron.

Bûche Traditionnelle – 2,85€ la part

Génoise crème au beurre avec parfum au choix (pistache, kirsch, grand marnier, chocolat, praliné, café).

Bûche Manaïs – 3,30€ la part

Pâte sablée, mousse passion, cœur noix de coco rocher, coulis cerise.

Bûche Noémie – 3,30€ la part

Biscuit, mousse chocolat blanc avec éclats de spéculoos, cœur griotte, crumble spéculoos.

Bûche Dulcey – 3,50€ la part

Crumble, ganache chocolat blanc caramélisé, mousse vanille, cacahuète.

Bûche Comtoise – 3,10€ la part

Biscuit noisette, mousseline praliné et noisettes grillées.

Bûche Multifruits – 3,00€ la part

Génoise, crème pâtissière grand marnier, cocktail de fruits, meringue flambée.

Bûche Forêt-Noire – 3,10€ la part

Génoise chocolat, chantilly avec amarena, mousse chocolat-praliné recouverte de copeaux de chocolat noir.

Bûche Mont-Blanc – 3,00€ la part

Génoise, mousseline pâtissière avec framboises, recouverte de copeaux de chocolat blanc.

Bûche Dora – 3,30€ la part spécialité MAISON

Biscuit moelleux chocolat, noisettes, amandes, gianduja.

Bûche Prince Noir – 3,30€ la part

Biscuit, mousse chocolat noir, croustillant praliné.

Bûche Mandoline – 3,30€ la part

Biscuit amande, fond croquant, mousse mandarine, mousse légère chocolat, gianduja.

Bûche Vacherin – 3,00€ la part

Meringue, glace citron – cassis Meringue, glace vanille - fraises

