

Côté salé

SALÉS APÉRITIFS CHAUDS

Assortiment composé de pizza, quiche lorraine, épinard, fromage de chèvre, quiche Comté, provençale, tomates cuisinées, chorizo, feuilleté au fromage, bouchée escargot, saucisse feuilletée, ...

Plateau de 15 : 18,00€ · Plateau de 30 : 36,00€

CANAPÉS TOASTS FROIDS

Toasts grillés au beurre garnis saumon, foie gras, mousse d'avocat, petits légumes, jambon fumé, ...

Plateau de 12 : 24,00€ · Plateau de 24 : 48,00€

Côté sucrés

PETITS FOURS FRAIS

Assortiment de tartelettes fruits frais, mousse chocolat, Paris-Brest, baba, éclairs et choux, carrés mousse de fruits

Plateau de 10 : 13,00€ · Plateau de 20 : 26,00€

MACARONS

Assortiment de macarons vanille, cassis, pistache, chocolat, fraise, passion, framboise

Présenté en coffret

Coffret de 6 : 9,00€ · Coffret de 12 : 18,00€

TUILES AUX AMANDES

Idéal pour accompagner un sorbet ou une salade de fruits

Présentation de 100g : 6,00€

Présentation de 200g : 18,00€

Afin de vous garantir le meilleur service,
nous vous demandons de passer vos commandes

Pour
Noël
avant le 19 décembre 2024

Pour la
Saint-Sylvestre
avant le 26 décembre 2024

aucune commande ne sera prise par téléphone ou par mail

Joyeuses Fêtes de fin d'année

Nos horaires :

BOUTIQUE DE BLOIS

Dimanche 1^{er} décembre : fermé

Dimanche 8 décembre : 9h - 13h · 15h - 18h

Dimanche 15 décembre : 9h - 13h · 15h - 18h

Lundi 16 décembre : 14h - 18h30

Mardi 17 au samedi 21 décembre : 8h30 - 19h15

Dimanche 22 décembre : 9h - 13h · 15h - 18h

Lundi 23 décembre : 8h30 - 19h15

Mardi 24 décembre : 8h30 - 18h30

Mercredi 25 décembre : 9h - 12h45

Jeudi 26 au samedi 28 décembre : 8h30 - 19h15

Dimanche 29 décembre : 9h - 13h · 15h - 18h

Lundi 30 décembre : 8h30 - 19h15

Mardi 31 décembre : 8h30 - 18h

Mercredi 1^{er} janvier : fermé

Jeudi 2 janvier : reprise des horaires habituels

BOUTIQUE DE SAINT-GERVAIS-LA-FORÊT

Dimanche 1^{er} décembre : 9h - 12h45

Dimanche 8 décembre : 9h - 12h45

Dimanche 15 décembre : 9h - 12h45 · 15h - 18h

Lundi 16 décembre : 14h - 18h30

Mardi 17 au samedi 21 décembre : 9h30 - 19h

Dimanche 22 décembre : 9h - 12h45 · 15h - 18h

Lundi 23 décembre : 9h30 - 19h

Mardi 24 décembre : 9h30 - 18h30

Mercredi 25 décembre : 9h - 12h45

Jeudi 26 au samedi 28 décembre : 9h30 - 19h

Dimanche 29 décembre : 9h - 12h45 · 15h - 18h

Lundi 30 décembre : 9h30 - 19h

Mardi 31 décembre : 9h30 - 18h

Mercredi 1^{er} janvier : fermé

Jeudi 2 janvier : reprise des horaires habituels

20 rue du Commerce,
41000 Blois
Tél. : 02 54 78 02 96

195 rue des Perrières,
41350 Saint-Gervais-la-Forêt
Tél. : 02 54 51 95 15

E-mail : patissierchocolatierburet@orange.fr



JUNO - Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Menu de

Fêtes

2024



STÉPHANE BURET
MAÎTRE ARTISAN CHOCOLATIER
DEPUIS 1992

Blois · Saint-Gervais-la-Forêt

Les bûches Fruitées

ALBA

Biscuit madeleine, marmelade fraise, pannacotta basilic,
ganache montée fraise/basilic

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

DÉLICATESSE

Mousse légère framboise, marmelade pêche, biscuit
moelleux, crèmeux pêche

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

ÉMERAUDE

Croustillant gianduja, biscuit trocadero amandes,
marmelade citron, mousse légère menthe fraîche,
biscuit roulade

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

Les bûches Chocolatées

BELLA

Croustillant noisettes maison, crème brûlée caramel,
marmelade exotique, biscuit noisettes praliné

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

FORÊT ENCHANTÉE

Biscuit roulade cacao, crèmeux chocolat, mousse légère
vanille infusée à la fève de tonka, marmelade orange
sanguine/griottes

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

FEUILLANTINE

Mousse chocolat noir pure origine, biscuit noisettes,
praliné croustillant maison, décor froufrous choco
noisettes

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

CLAIRE DE LUNE

Mousse légère chocolat, cœur de crème brûlée vanille de
Madagascar, biscuit amandes et son croustillant praliné,
glacage chocolat lait caramel

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

Les bûches Glacées

PROFITEROLE

Crème glacée vanille et chocolat,
fond succès praliné amandes noisettes feuilleté décor,
petits choux garnis de crème glacée vanille,
accompagné d'une sauce chocolat

4 pers : 28,50€ · 6 pers : 42€ · 8 pers : 55,50€

ARC EN CIEL

Sorbet passion, fraise, kiwi, cassis,
biscuit financier,

décor arc en ciel de boules de sorbet,
accompagné d'un coulis de fruits rouges

4 pers : 28,50€ · 6 pers : 42€ · 8 pers : 55,50€

NORVEGIENNE

sorbet fraise/framboise,
glace vanille de Madagascar,
biscuit moelleux vanille,
meringue flambée

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

LA SICILIENNE

Crème glacée pistache,
sorbet griotte/orange,
croustillant gianduja,
biscuit financier

4 pers : 27,50€ · 6 pers : 41€ · 8 pers : 54,50€

Nos traditionnelles Roulées

Génoise moelleuse roulée, crème légère traditionnelle au
chocolat, praliné, café, ou Grand Marnier

4 pers : 24€ · 6 pers : 35,50€ · 8 pers : 47€

Notre Spécialité

LE SAINT-MICHEL

Spécialité ancestrale de la Maison, macaron meringué
aux amandes, crème légère vanillée parfumée au Grand
Marnier, éclats de nougatine

4 pers : 16€ · 6 pers : 24€ · 8 pers : 32€

Spécialité de fin d'année

PAIN DE NOËL

Cake de Noël parsemé de raisins secs, de fruits
confits et parfumé aux épices

16,50€ taille unique

PAIN D'ÉPICES

16€ taille unique

Nos Confiseries de fin d'année

Nos confiseries de fin d'année
Nos marrons glacés maison
Les aiguillettes d'oranges confites
Les tranches d'oranges confites
Les fruits confits
Les pâtes d'amandes
Les pâtes de fruits
Les cerises à l'eau de vie
Les bonbons liqueurs