



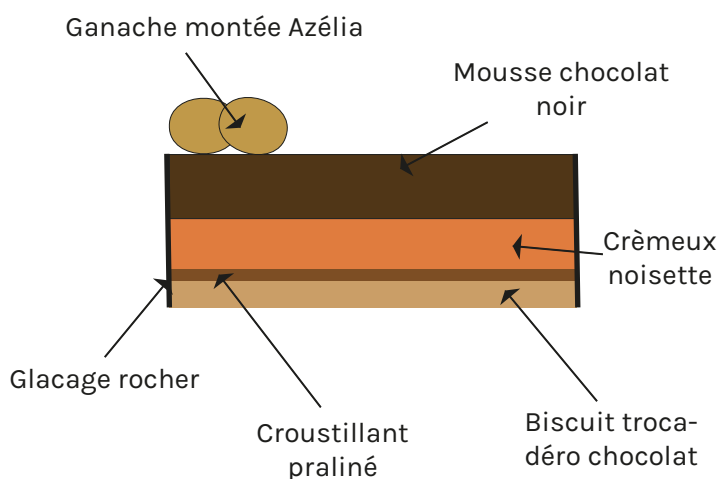
Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier

Carte de Noël 2020

Fin des commandes le dimanche 20 Décembre

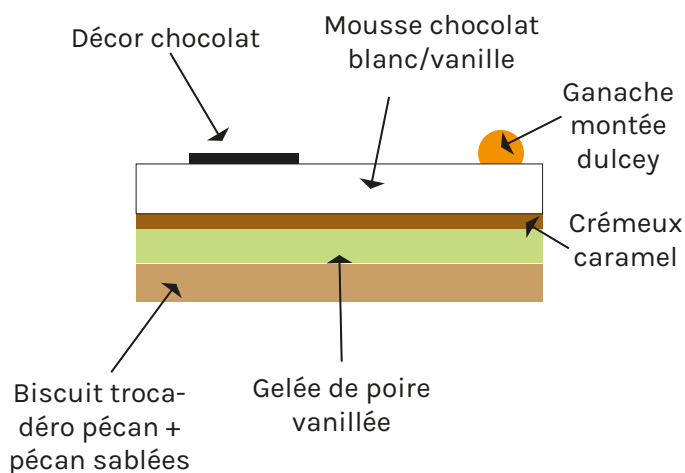
Nos bûches/Taille unique 6 parts : 25€

BÛCHE CHOCOLAT/NOISETTE:



Idéale pour les gourmands, les amoureux du chocolat. Découvrez un croustillant au praliné maison, une crème onctueuse à la noisette grillée et une mousse au chocolat noir.

BÛCHE PÉCAN POIRE CARMEL:

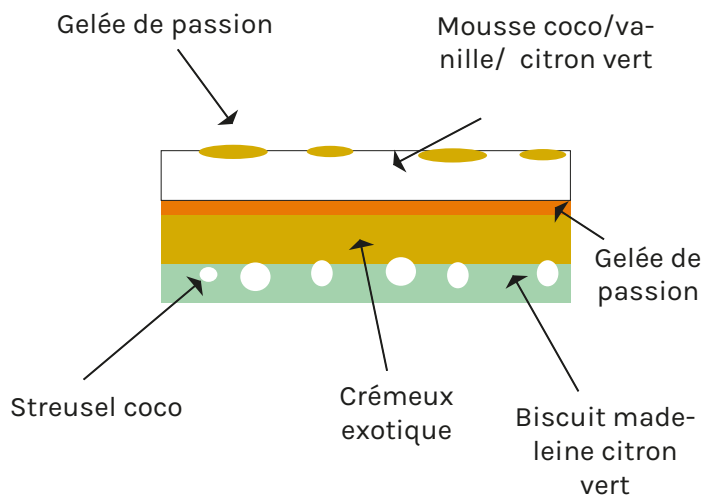


Craquez pour son biscuit moelleux parsemé de noix de pécan caramélisées. La gelée de poire acidulée s'associe au crèmeux caramel le tout enrobé de mousse à la vanille.

BÛCHE EXOTIQUE

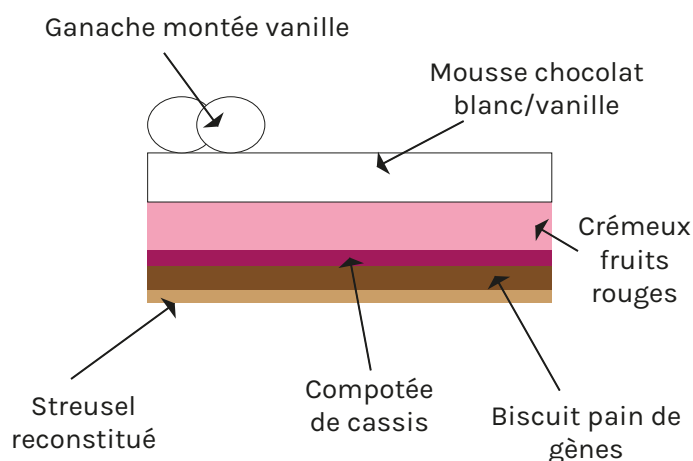


Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier



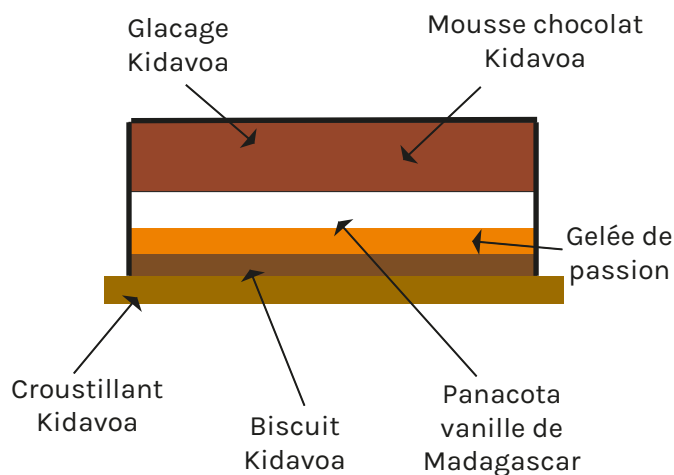
Fondez pour la douceur de cette bûche alliant l'acidité du fruit de la passion et la gourmandise de la mousse coco aux notes de vanille et de citron vert. Un biscuit moelleux parsemé de crumble à la noix fera le lien de ses parfums exotiques.

BÛCHE FRUITS ROUGES



Fraicheur assurée pour cette bûche aux notes de cassis et de fruits rouges. Le tout se marie avec une mousse vanille chocolat blanc, et un biscuit pain de Gènes surmonté d'un streusel croustillant.

BÛCHE KIDAVOA PASSION

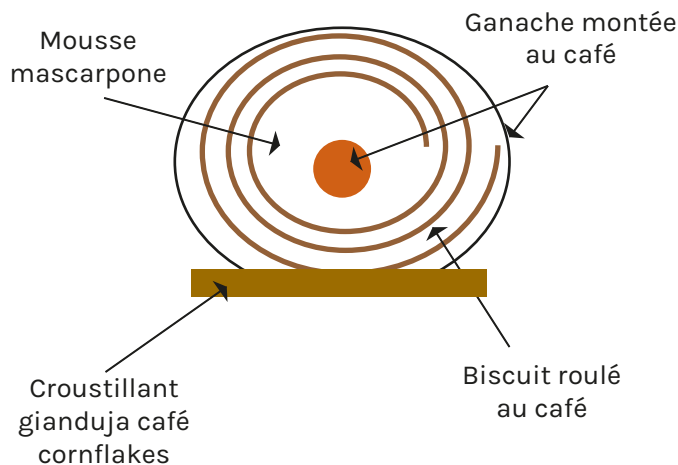


Découvrez le Kidavoa, ce chocolat au lait de Madagascar aux notes de banane que nous avons associé à une gelée de passion et une panacota à la vanille de Madagascar. Son biscuit sans farine et son croustillant chocolat vous feront craquer.

BÛCHE ROULÉE CAFÉ/MASCARPONE

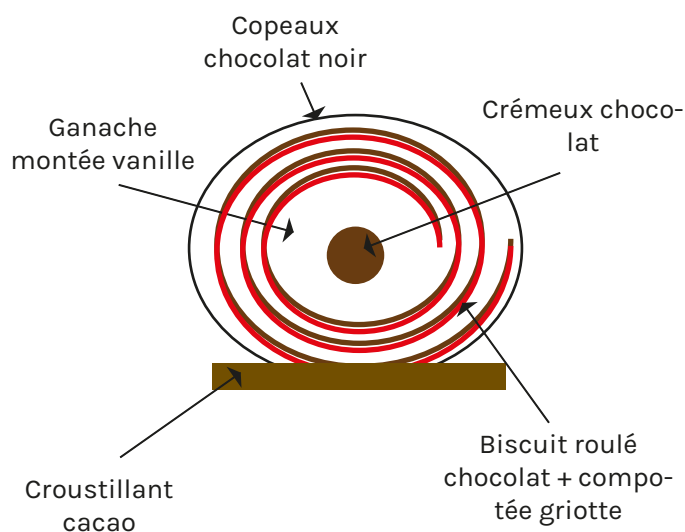


Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier



Cette bûche au parfum de tiramisu marie le café du Pérou et une crème onctueuse au mascarpone. Le tout surmontant une base très gourmande et croustillante à base de cornflakes, biscuit au café et enrobé de gianduja.

BÛCHE ROULÉE FACON FORÊT NOIRE



Découvrez les parfums de la forêt noire dans cette bûche roulée. Un biscuit au cacao, de la compotée de griotte et une ganache montée à la vanille viennent se mélanger à un croustillant au chocolat noir.

BÛCHE FAÇON SAINT-HONORÉ

Un grand classique sous forme de bûche, composé d'une pâte feuilletée caramélisée, de choux à la crème vanillée, et d'une chantilly au mascarpone.

- 6 parts : 21€
- 12 parts : 36€

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Nos plateaux sont composés de diverses mignardises, à base de produits de qualité et de saison.

- Plateau de 12 mignardises : 14€
- Plateau de 20 mignardises : 21€
- Plateau de 40 mignardises : 40€



Jean-Baptiste Grangé
artisan pâtissier

COMMENT JE COMMANDE ?

1) Je consulte la carte soit sur Internet, sur Instagram, sur Facebook ou dans les points de vente. Je fais mon choix (attention ça risque d'être compliqué)

2) Je me rapproche du point de vente le plus proche ou le plus pratique pour moi. **Je passe commande directement dans un point de vente avant le Dimanche 20 Décembre.**

Plat Beroï

16 rue Pierre sénard

64800 Coarraze

05 59 12 41 93

Boulangerie La Pizz'

8 place de la fontaine

64800 Bénéjacq

06 77 32 10 43

Boulangerie Chez Bernatou

34 rue des Pyrénées

64800 Nay

05 59 13 43 30

Boulangerie Païs

15 rue Barcajou

64260 Arudy

05 59 05 60 31

L'atelier du goût

15 route Nationale 117

64420 Nousty

05 47 41 99 39

Boulangerie Marsan

12 rue Maréchal Joffre

64000 Pau

05 59 80 12 68

3) Je récupère ma commande en faisant attention aux horaires et jours d'ouverture.

4) Pour tous renseignements complémentaires, merci de nous joindre au 06 70 69 43 18.