

BÛCHES DE NOËL



BÛCHE REFUGE

Allergènes : fruits à coque, gluten, lait, œufs

Une bûche raffinée composée d'un croustillant chocolat-grués de cacao, d'un biscuit chocolat moelleux, d'un caramel tendre, d'un crémeux vanille et d'une mousse chocolat Guanaja 70%. Une alliance de textures intensément gourmande.

1 pers. 5.90€
6 pers. 35€

BÛCHE HARMONIE

Allergènes : lait, soja, gluten, fruits à coque, œufs

Une bûche subtile et élégante composée d'un croustillant noix de pécan, d'un biscuit moelleux aux amandes, d'un crémeux praliné pécan, d'une mousse vanille légère et d'une panna cotta vanille fondante. Une harmonie douce et raffinée.

1 pers. 5.90€
6 pers. 35€



BÛCHE ÉCLAT

Allergènes : fruits à coque, œufs, lait

Une bûche fraîche et gourmande composée d'un croustillant granola, d'un biscuit pain de Gênes moelleux, d'une compotée de fruits rouges, d'un crémeux cassis-myrtille et d'une mousse au yaourt grec légère. Une alliance fruitée et délicatement acidulée.

1 pers. 5.90€
6 pers. 35€

BÛCHE ÉVASION

Allergènes : fruits à coque, soja, gluten, lait, œufs

Une bûche exotique et gourmande mêlant un croustillant coco-citron vert, d'un biscuit moelleux à la coco, une compotée mangue-passion et une mousse coco légère et parfumée. Une alliance rafraîchissante et dépayssante.

1 pers. 5.90€
6 pers. 35€





Allergènes : gluten, œufs, poissons, lait, fruits à coque

PLATEAU DE MINI TARTELETTES SALÉES

- **4x Terra Cota** : Poêlée de champignons sautés, crème onctueuse de butternut, éclats de noisettes grillées.
- **4x Rouge** : Crémeux de poivrons rôtis, crumble croustillant de parmesan, chorizo grillé.
- **4x Orange** : Brunoise de carotte, mousse légère au chèvre, carotte fondante façon tatin.
- **4x Corail** : Pavé de truite rôti, mousse fraîche au fromage et à l'aneth, chiffonnade de truite fumée.

16 pièces

22€

PLATEAU DE MINI TARTELETTES SUCRÉES

- **2x Chocolat.**
- **2x Vanille noix de pécan.**
- **2x Noisette.**
- **2x Chocolat et griotte.**
- **2x Citron meringué.**
- **2x Marron, clémentine et kumquat.**
- **2x Fruits exotiques.**
- **2x Chocolat, cacahuète et caramel.**

16 pièces

22€



Allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque, arachides



STOLLEN

Allergènes : fruits à coque, gluten, œufs, lait

Un stollen traditionnel généreusement garni d'écorces d'orange et de citron confites, de raisins moelleux et d'amandes croquantes. Une spécialité douce et parfumée aux accents authentiques.

Individuel

3.50€

À partager

11€

Photos non contractuelles.

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - Imprimé par Vistaprint - MOSAÏQUE SAS



Quand passer commande ?

Jusqu'au 22 décembre pour un retrait le 24 décembre (8h - 17h)

Jusqu'au 29 décembre pour un retrait le 31 décembre (8h - 17h)

Comment passer commande ?

En boutique au 9 rue de la Charité, 69002 Lyon

Par téléphone au 04 78 03 33 02

Ou en ligne sur www.mosaïque-pâtisserie.fr



MOSAÏQUE
PÂTISSERIE