

NOS BÛCHES GLACÉES



Pescamenta

Sorbet pêche de vigne, coulis de groseille, crème glacée menthe.

Allergènes : gluten, lait, oeuf, fruits à coque, soja.

Vacherin (sans gluten)

Vanille framboise ou vanille chocolat.

Allergènes : lait, oeuf.

Sorbet de Noël

Assortiment de sorbets sur un parfait vanille et un fond nougatine.

Allergènes : lait, oeuf, fruits à coque.

Soufflé glacé au Combiér

avec écorces d'oranges, très léger en fin de repas.

Allergènes : gluten, lait, oeuf, fruits à coque, alcool.

Prix des bûches glacées et pâtisseries :

4-6 personnes : 19€
6-8 personnes : 27€
8-10 personnes : 35€

TRADITIONNELLES

Bûches traditionnelles

Combiér, chocolat, café, praliné.

Assortiments

de fours salés



de fours sucrés

La Duchesse Anne

Cette année, commandez sur notre site internet :

www.boutique-laduchesseanne.fr

Fin de prise des commandes le **22 décembre à 17h** pour le réveillon, le **23 décembre à 16h** pour le jour de Noël et le **29 décembre à 16h** pour le 31 décembre.

Les commandes seront disponibles à partir de **10h pour le 24/12** dans les boulangeries Joseph et à la Duchesse Anne.

Pour les jours d'ouvertures, consultez nos horaires sur notre site internet, notre compte Google + ou sur nos réseaux sociaux.



@laduchesseanne.saurum



Cartes et produits de Noël disponibles dans les boutiques JOSEPH Distré et Saurum.

LA CARTE DE NOËL



1842

La Duchesse Anne

Saurum • Clisson



NOS CRÉATIONS 2023

CAFÉ, CHOCOLAT



Manaus

Mousse chocolat noir, ganache café, crémeux cacahuète, biscuit madeleine chocolat. Café et chocolat, un grand classique, délicieusement intense !

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



Osaka

Mousse caramel, cœur de yuzu, croquant noisette gianduja. Acidulée et délicate, avec une promesse de gourmandises !

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



Breakfast

Crémeux pain, mousse miel de bruyère, caramel de fruits secs. Osez tester cette bûche originale réalisée à partir d'une infusion de pain. Délicieusement originale !

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

NOS INCONTOURNABLES

Caramel's

Parfait caramel, mousse chocolat noir. Cette bûche est accompagnée d'un coulis caramel au beurre salé.

Allergènes : gluten, lait, œuf.

Concerto (sans gluten)

Chocolat noir intense, praliné nougatine.

Allergènes : sans gluten, lait, œuf.

Vivaldi

Bavaroise vanille, fruit frais. Cette bûche est accompagnée d'un coulis de fruits frais.

Allergènes : gluten, lait, œuf.

NOS CRÉATIONS 2023

FRUITS



Rouge des bois

Dans l'esprit d'une bûche roulée, mousse "mara des bois", compotée de pamplemousse enroulées dans un biscuit amande et posées sur un cookie framboise.

Allergènes : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja.



Songe d'automne (bûche vegan)

Sur un financier, une mousse au lait d'amande poire ananas, une gelée vanille de Madagascar, et un cœur tatin pomme poire.

Allergènes : gluten, fruits à coque, soja.

Le 2024 (entremet)

Dans l'esprit d'un cocktail des Antilles, cœur de Rhum et citron vert, mousse orange et biscuit citron.

Allergènes : gluten, fruits à coque, soja, alcool.

Notre sélection de Noël, créée par Florent Faucheu ainsi que son équipe fait cette année encore la part belle aux créations originales et aussi classiques qui font la réputation de La Duchesse Anne depuis plus de 150 ans.

François Godineau