

## Nos bûches glacées

### Framboisine

Compotée de figues, sorbet framboises, parfait vanille.  
*Allergènes : Lait, œuf, gluten.*

### Vacherin

Vanille Framboise ou vanille chocolat.  
Sans gluten, *Allergènes : Lait, œufs.*

### Sorbet de Noël

Assortiment de sorbets sur un parfait vanille et un fond nougatine.  
*Allergènes : Lait, œufs, fruits à coques.*

### Soufflé Glacé au Combier

avec écorces d'oranges, très léger en fin de repas.  
*Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coques, alcool.*

Prix des bûches glacées et pâtisseries :  
4 personnes : 19€  
6 personnes : 27€  
8 personnes : 35€

Les bûches seront uniquement disponible en taille :  
4, 6 et 8 personnes.

## Traditionnelles

### Bûches traditionnelles

Combiér, chocolat, café, praliné

### Assortiments

de fours salés

&

de fours sucrés

## La Duchesse Anne

Cette année, commander sur notre site internet :

[www.laduchesseanne.fr](http://www.laduchesseanne.fr)

Pour les commandes effectuées sur le site internet,  
possibilité de retrait le **24 Décembre de 10h à 15h** à  
la boulangerie Joseph, Boulevard du Maréchal Juin  
à Saumur.

Pour les jours d'ouvertures, consulter nos horaires sur  
notre site internet, notre compte Google + ou sur  
Facebook.



@laduchesseanne.saurmur

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par Loire Impression



## Nos créations 2020

CHOCOLAT, CAFÉ

### Intenso

Mousse Chocolat origine Vietnam, cœur crémeux chocolat noisettes, pâte sucrée et biscuits chocolat

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques.



### Porto-Vecchio

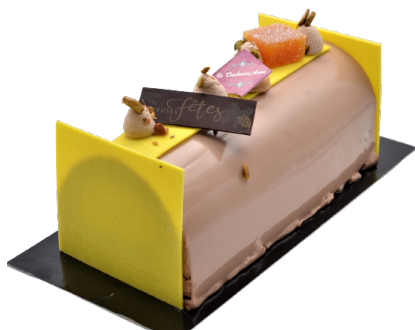
Bavaroise huile d'olive produite par la Tourangelle à Allonnes, crémeux mandarine, une pointe de bergamote et un financier olive.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruit à coques

### Maracuja

Mousse chocolat au miel des Forêts d'Anjou produit par Sébastien Lebrun à Doué-en-Anjou, cœur passion, croustillant cacahuètes.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruit à coques



## 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

Chocolat noir intense, praliné nougatine.

Allergènes : Lait, œuf, sans gluten

### Vivaldi

Bavaroise vanille, fruits frais.

Cette bûche est accompagnée d'un coulis de fruits frais.

Allergènes : Gluten, lait, œuf.

## Nos créations 2020

FRUIT

### Figoline

Crèmeux framboise, compotée de figes, mousse vanille, biscuit amandes noisettes.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruit à coques.



### Alambic

Mousse orange sanguine, compotée d'orange, biscuit macaron, Combi original (produit à Saumur).

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruit à coques, amandes.



### Le 2021

Entremet de la Saint Sylvestre : mousse crémant de Loire, biscuit à la purée de marrons de Aubenas, compotée de myrtilles

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruit à coques, amandes.

Notre sélection de Noël, créée par Florent Fauchoux et son équipe, vous propose cette année des associations originales de saveurs, de textures, de chocolats et de fruits. Un voyage gustatif que nous espérons surprenant et savoureux.

Vous retrouvez aussi les classiques qui font la réputation de la Duchesse Anne depuis de nombreuses années.

Céline et François Godineau