

Nos bûches glacées

Santiago

Sorbet fruit exotique, parfait vanille, biscuit coco.
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Vacherin Vanille Fraise

Notre vacherin vanille de Madagascar, fraise se pare cette année d'un nouveau décor qui fera fondre vos papilles.
Allergènes : Lait, œufs, gluten



Sorbet de Noël

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

Prix des bûches glacées et pâtisseries :
4 personnes : 20€
6 personnes : 28,50€
8 personnes : 36€

Les bûches seront uniquement disponibles 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.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** dans les Boulangeries Joseph et à la Duchesse Anne.

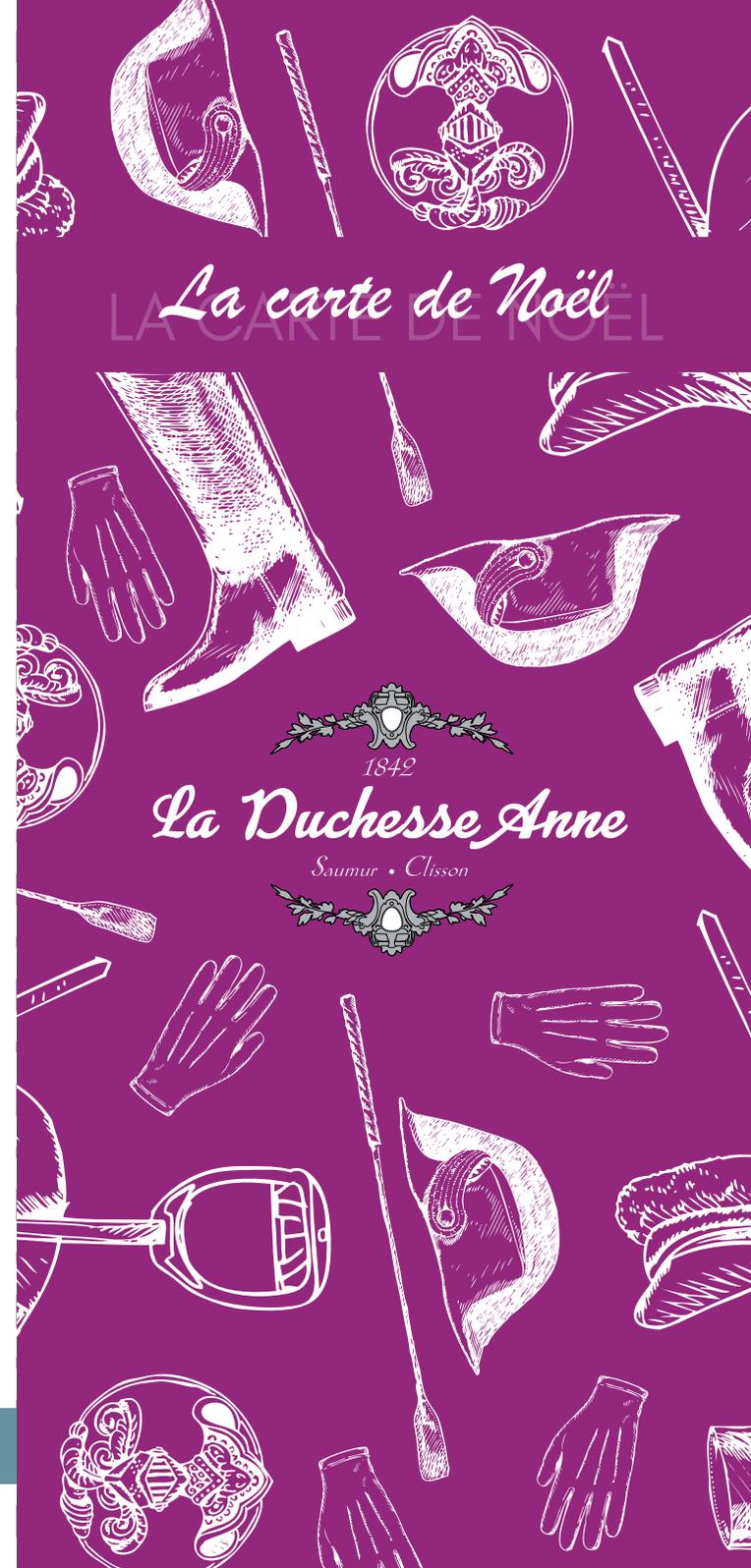
Pour les jours d'ouvertures, consulter nos horaires sur notre site internet, notre compte Google + ou sur nos réseaux sociaux.



@laduchesseanne.saurmur



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



La carte de Noël



1842

La Duchesse Anne

Saurmur • Clisson



Nos créations 2022

CHOCOLAT, CAFÉ

Cavalière (bûche vegan)

Mousse chocolat noir au lait d'amande, ganache chocolat noir, crémeux noisette.

Sans lait, cette buche est particulièrement légère mais malgré tout intense en chocolat.

Allergènes : Gluten, fruits à coques



Impériale

Mousse chocolat lait et noir, crémeux mandarine, caramel mandarine, croustillant feuilletine.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques

Red Pepper

Mousse fraise basilic, cœur crémeux poivron rouge, biscuit amande.

L'originalité s'invite dans vos buches de fin d'année avec l'association du poivron et du sucré.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques



Nos incontournables

Caramel's

Crémeux 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 : Lait œuf, fruits à coques

Vivaldi

Bavaroise vanille, fruits frais.

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

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques

Notre sélection de Noël, créée par Florent Fauchoux, Lucien Rousselot et Lola Picherit ainsi que leur équipe fait cette année encore la part belle aux créations originales et aussi aux classiques qui font la réputation de la Duchesse Anne depuis plus de 150 ans.

Céline et François Godineau

Nos créations 2022

FRUIT

Griottine

Mousse Mure, crémeux griotte, compotée de griotte, biscuit amande pistache.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques



Souvenir d'été

Compoté de pêche et ananas, mousse de citron et un soupçon de romarin, biscuit génoise et pate sucrée.

Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques



Le 2023

Entremet de la Saint Sylvestre : mousse crémant de Loire, biscuit madeleine citron, cœur passion.

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