FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2026 - 2027

Pâtisserie Salon de thé

Les Songes

Alizée Deffontaines

Ouverture pour les fêtes :

22 et 23 décembre :7h30-19h 24 décembre :7h30 à 18h 25 décembre :7h30 à 11h

Commandes pour le 24, 25 et 31 : paiement anticipé

Fermé le 1er janvier

LES BÛCHES DE FÊTES

* Le chocolat pur origine du Cameroun

5 parts, 27,5€ 8 parts, 44€

Mousse au chocolat pur origine du Cameroun, biscuit moelleux au chocolat, croustillant praliné et fleur de sel

* La Subtile Framboise

8 parts, 44€

Framboises fraîches, confits de fruits rouges, crème légère finement parfumée, chantilly aux zestes de citron vert, le tout posé sur une meringue

* La douceur du chocolat au lait

5 parts, 27,5€

Mousse légère au chocolat au lait, compoté et cubes de poire fraiches, biscuit moelleux aux noisettes, riz au lait onctueux, et son streusel croustillant

* Le marron et le cassis

8 parts, 44€

Bûche subtile associant différentes textures de marron et croustillant au praliné associés à l'intensité du cassis

* La bûche chocolat, miel et fêve de tonka

8 parts, 44€

Mousse au chocolat noir, crémeux à la fêve de tonka, ganache intense au chocolat et miel de châtaignier, fondant au chocolat et son croustillant

* La fraicheur des îles

8 parts, 44€

Mousse intense à a noix de coco, confit de citron, biscuit moelleux au citron, crémeux au chocolat au lait relevé par une pointe de gingembre, croustillant à la noix de coco

* La bûche glacée à la vanille et caramel beurre salée

8 parts, 40€

Glace maison à la vanille, caramel beurre salée, le tout sur un croustillant praliné

* La bûche glacée à la vanille et à la framboise

8 parts, 40€

Glace maison à la vanille, insert à la framboise, le tout posé sur une meringue

* La bûche roulée Moka

4 parts, 24€ 8 parts, 40€

Biscuit roulé au café, crème au beurre café et éclats d'amandes

* Le plateau de 16 choux variés

Vente au plateau, 28€

Assortiment de 16 choux garnis et décorés : vanille, chocolat, pistache et framboise

LE MENU DE FÊTES ADULTE & ENFANT

60€ par adulte / 25€ par enfant

❄

*L'apéritif

Une pièce de chaque

° Velouté de choux fleur et oeufs de poisson
° Le mini burger de poulet, sauce épicée
° Le macaron au saumon gravelax et citron caviar
° Le finger comté noisette et abricot

❄

*L'entrée

° Velouté de topinambours à la truffe
ou
° La tranche de foie gras, pains aux noisettes et son confit d'oignons

❄

*Le plat

° Le filet mignon, sauce au cidre, écrasée de pomme de terre, pomme et châtaignes
ou
° Les Saint-Jacques poêlées, mousseline de céleri, sauce au champagne et noisettes

❄

*Le fromage

° L'ardoise de fromages à partager et ses tranches de pain

❄

*Le dessert accompagné de ses mignardises

Choisissez parmi un de nos entremets

° Le chocolat noir du Cameroun ou la tarte vanille-framboises ou le marron cassis
° Les mignardises : Choux vanille, bouchée au chocolat, nougats

*Le menu enfant : Apéritif, plat : ballotine de volaille & purée, dessert

L'APÉRITIF, LES ENTRÉES ET LE FROMAGE

❄

*Le plateau apéritif des fêtes

5 ou 8 pièces de chaque soit 30 ou 48 pièces, 65€ ou 100€

° La noix de St Jacques et sa poitrine fumée, crème fermière
° Le mini burger de poulet, sauce épicée et roquette
° Velouté de choux fleur et oeufs de poisson
° Le macaron au saumon gravelax et citron caviar
° Le fois gras porto et poivre, pains aux noisettes et oignons confits
° Finger de comté aux noisettes et abricot

❄

*Le saumon gravelax au poids 11€ les 100g

Nous vous conseillons 90g par convive.

❄

*La foie gras au porto et poivre au poids 12€ les 100g

Nous vous conseillons 80g par convive.

❄

*La planche de fromage travaillée

6 parts, 35€

° Comté et abondance aux différents parfums (pistache miel, amandes, pécan figue)
° Brillat savarin aux légumes croquants et noisettes

Présentation sur ardoise

Une caution de 30€ vous sera demandée pour le prêt de la vaisselle

LES COFFRETS

° Coffret de chocolats
° Coffret de macarons
° Nougat
° Pate de fruit
° Sapin en chocolat
° Chouchou
° Sablé
° Figurine en chocolat
Idéal pour offrir, en cadeau d'entreprise ou d'invité

LES COQUILLES ET LES PAINS

° Coquille nature ou perle de sucre (500g)
° Le sapin en brioche au sucre (1kg)
° Pain levain, complet, céréales, noisettes, abricots-raisins, multifruits, figues, seigle, blanc
° Petit pain de table
° Baguette tradition, céréales

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES

09.50.43.24.45

patisserielessonges@gmail.com