

La carte des bûches 2022

Informations & Commandes :

- 06 76 38 58 23
- lesdouceursdebeatrice@gmail.com
- <https://lesdouceursdebeatrice.com>



Elles sont faites pour régaler 10/12 personnes,

Je vous invite à passer commande avant le mardi 20 décembre, merci.

Bûche 100% café 53€

Biscuit café croustillant praliné café, insert ganache café, ganache montée café, glaçage café

Bûche vanille pomme tatin 35€

galette bretonne, croustillant au caramel, insert pomme façon tatin, mousse à la vanille, flocage

Bûche citron yuzu 65€

pâte sucrée à la crème, moelleux au citron, insert curd citron avec un confit de citron vert, ganache montée au yuzu

Bûche aux 3 chocolats 43€

galette bretonne, croustillant au praliné, mousse de chocolat noir, lait, blanc, glaçage miroir

Bûche framboise 40€

bavaroise à la vanille, mousse framboise, gelée de framboise, cerclage en chocolat framboise

Bûche fruits rouges 45€

bavaroise à la vanille, mousse fruits rouges, gelée de framboise, cerclage en chocolat framboise

Bûche saint honoré 63€

Brownies, Glaçage roché, stracciatella d'inspiration framboise et coque de chocolat. Choux avec craquelin et crème stracciatella. Framboises Disque de chocolat framboise et lait

Bûche forêt-noire 40€

Biscuit financier chocolat avec des cerises amarena, plaque de chocolat au lait poudré d'or, mousse stracciatella au chocolat noir,

Bûche praliné Dulcey 45€

brownie, croustillant praliné, ganache au Dulcey, insert praliné, glaçage Ferrero rocher

Bûche chocolat orange 35€

Biscuit chocolat croustillant praliné insert orange mousse chocolat glaçage miroir

Bûche caramel vanille 40€

biscuit financier, croustillant au praliné, crémeux vanille, mousse au caramel

Bûche noisette 33€

galette bretonne, crémeux praliné, ganache montée au chocolat blanc, glaçage chocolat

Christmas cake framboise 38€

Biscuit financier pistache, curd framboise, framboise et coulis de framboise, stracciatella et glaçage au chocolat inspiration framboise, Framboises et coulis de framboises

Christmas cake 3 chocolats 38€

Biscuit, croustillant praliné, ganache chocolat blanc, lait et noir

Boule de Noël Yuzu 10€

Pâte sucrée au citron, biscuit citron, curd citron, confit de citron jaune, ganache montée au yuzu,

Boule de Noël framboise 10€

Biscuit financier pistache, curd framboise, framboise et coulis de framboise, stracciatella et glaçage au chocolat inspiration framboise

Boule de Noël café 7€

Biscuit café, croustillant café, crémeux café, ganache montée au café Flocage blanc et chocolats