

La carte des bûches

2023

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 vanille pomme tatin 35€

Galette bretonne, croustillant au caramel, insert pomme façon tatin, bavaroise à la vanille, flocage

Bûche citron yuzu 65€

Pâte sucrée à la crème, moelleux au citron, insert curd avec un confit de citron, 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€

Biscuit madeleine, bavaroise à la vanille, mousse framboise gelée de framboise

Bûche ananas passion vanille 50€

Dacquoise coco, croustillant coco, insert ananas passion ganache monté au chocolat inspiration passion,

Bûche forêt-noire 40€

Biscuit Japonais au cacao, straccitella chocolat noir, compotée de cerise, crémeux chocolat noir, écorce de chocolat noir tempéré

Bûche praliné Dulcey 45€

Brownie, croustillant praliné, ganache au Dulcey, insert praliné, glaçage riz soufflé

Bûche chocolat orange 35€

Dacquoise chocolat, croustillant praliné, insert orange mousse chocolat, glaçage miroir

Bûche caramel vanille 40€

Biscuit financier, croustillant au praliné, crémeux vanille, mousse au caramel, glaçage caramel

Bûche caramel spéculos 37€

Biscuit amande, insert crémeux caramel au beurre salé, ganache à la vanille, croustillant spéculos décor arabesque

Christmas cake framboise 38€

Pâte sucrée, biscuit, ganache montée chocolat blanc vanille et des framboises

Christmas cake 3 chocolats 38€

Pâte sucrée, biscuit, 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

Boule de Noël café 7€

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