



Artisan Boulanger Pâtissier

Gilles LAUMONNIER

4, rue Justin Jouve

26220 DIEULEFIT

Tel: 04.75.46.41.08

CONTACT MAIL : laumonnier.anne@orange.fr

BUCHES 2020

***CRAQUANTE FRAMBOISE PISTACHE**

Biscuit viennois ganache montée framboise, cœur de pistache, crunchy amande noisette.

***TENDREMENT CHOCOLAT**

Biscuit roulé chocolat, mousse chocolat mi-amer, cœur coulant Tanariva et croustillant.

***ARDECHOISE**

Biscuit daquois amande, crème légère marron-framboise. Macarons et éclats de marrons glacés.

***LA MERVEILLEUSE MANGUE PASSION**

Meringue, ganache montée mangue passion.

***CRUNCHY PRALINE**

Biscuit viennois cacao, feuillantine et praliné, ganache Tanariva, mousse chocolat mi-amer.

***ECLAT DE PROVENCE (bûche glacée)**

Nougat glacé, sorbet pêche de vigne, coulis de fruits rouges, biscuit amande et meringue.

***TARIFS** 4 pers. 19.50€ 6 pers. 27.50€ 8 pers. 34.50€

10 pers. 40,00 € 12 pers. 44,00 €

Pour votre apéritif, Gilles vous propose :

PAIN SURPRISE AUX CEREALES

2 - 4 personnes : 14.00€

4 - 8 personnes ; 21,00€

8 -10 personnes : 38,00€

-Charcuterie

-Saumon fumé

-Fromages

-Tapenade de légumes du soleil

-Surimi carbe

NOS GOURMANDISES

BALLOTINS, MARRONS GLACES, PATE A TARTINER ,

TABLETTES GRANDS CRUS ET GOURMANDES « MAISON » ,

SACHETS « GOURMANDS » , CAKES PROVENCAUX OU CHOCOLAT

OU PRALINE, NOUGAT « MAISON » ,

MACARONS CAFE-CHOCOLAT (LOMI-VALRHONA)

Pour vos toasts, pensez à commander votre pain de mie, petit format (env 350g) ou grand format (env 500g).

Mais aussi, pain gourmand « Sylvestre », pain de seigle, pain figue-noix, pain viking, pavé graines, pain des Canuts, pain au petit épeautre.