

Les Bûches Glacées de Noël

Dame Blanche

Biscuit, glace vanille et
soufflé glacé vanille Bourbon

Coeur Rouge

Sorbet fraise, crème glacé framboise,
soufflé cassis, biscuit

Tendresse

Glace framboise, parfait chocolat,
biscuit

So-Chocolat

biscuit cacao, glace chocolat noir,
soufflé chocolat lait

Petite (6 pers) : 24€
Moyenne (8 pers) : 32€
Grande (10 pers) : 40€

Nos Bûches 2019

Neubourgeoise

Croustillant, crémeux aux 2 chocolats,
biscuit noisette, chantilly chocolat lait

Élégante

Croustillant, biscuit roulade, crémeux chocolat ,
palet framboise, crème diplomate Vanille

Kiss-Lady

Biscuit viennois, crème légère framboise, insert
fraise Mara des bois, bavarois cassis

Mentonnaise

Biscuit moelleux roulade, crème suprême
citron-basilic/Yuzu, dés d'ananas semi-confits
(taille unique 6 pers)

Belle des Champs

Biscuit, croustillant framboise
insert fraise, crème diplomate Coquelicot

Biskélia

Biscuit amande, palet de pommes cuites,
mousse légère Biskélia :
(mousse au subtil parfum chocolat lacté biscuité)

"Tradition" Crème au beurre
Grand-Marnier/ chocolat / café

• **Tailles des Bûches :**
4/6/8/10 personnes
4 €/pers

Pour Commencer

Q Chauffer pour l'Apéritif

Les Feuilletés Salés Assortis : 0.75 € pièce
(pizza, quiche, oignon,
saucisse, croissant jambon ,
allumette Fromage, anchois, boudin,
tarte champignons, quiche légumes...)

Escargot beurre persille : 0.95€/pièce

Froid Prêt à Servir

La Mousseline charcuterie :
env 28/30 parts : 15€
Pain Surprise Traditionnel :
40 parts : 21€ 60 parts : 31.5€

Entrées à Chauffer

La Bouchée Ris de veau et sa Croûte Beurre

Chocolats et Confiteries
de Noël
pour les Petits et les Grands !!

Tous nos Chocolats et
bonbons enrobés
sont réalisés avec des Chocolats
pur beurre de Cacao !!

*Toutes sortes de ballotins
et boîtes garnies *

* Père Noël/ bonbonnières/Fritures *
* Sapins gourmands/petits montages *

* Pruffles/menthants *
* Pâtes de fruits *

* Nos Marrons glacés Maison,
de premier choix !! *

Pour agrémentez votre fin de repas
Pensez à nos petits fours frais !!
"plateaux assortis"
16 ou 24 pièces

* Pour vous satisfaire
au mieux... !!

Pensez à passer commander

Attention !!

Magasin fermé le 1er janvier 2019

tél : 02.32.35.01.85

toute l'équipe de la Pâtisserie

vous souhaite de

Joyeuses fêtes de fin d'année

Pâtisserie "Le Viking "

Pâtisserie
F. OSMOINT

64 rue de la République

27110 Le Neubourg

Tél. 02 32 35 01 85