

PÂTISSERIE CAMART ERIC  
CAMPAILLETTE  
15 RUE LÉON BLUM 59950 AUBY



# Joyeux Noël 2023

## Découvrez nos 5 nouvelles recettes.

**Victoria :** crémeux goyave, passion, yuzu, compotée d'ananas, un peu de coco et biscuit aurore.

**Reine du Sud :** Compotée de fraises accompagnée d'un biscuit citron et d'une crème légère vanille-mascarpone.

**Gourmande :** Brownies, caramel tendre aux cacahuètes associé à un crémeux chocolat aux fèves de tonka, d'une bavaroise caramel doux, glaçage rocher lait.

**Mi-Kongi :** croustillant praliné feuilletine, crémeux mandarine et son biscuit pain d'épices enveloppés d'une mousse chocolat façon parfait, glaçage chocolat noir miroir.

**Kerala:** Biscuit roulé au chocolat accompagné de son crémeux noisette avec brisures de marrons, emmaillotés dans une mousse chocolat cardamome verte.

## Nos incontournables bûches aux saveurs subtiles.

**Trio :** Douceur d'une mousse aux trois chocolats, noir, lait et blanc sur feuille de génoise.

**Percé neige :** décor de chantilly, croustillant framboise, mousse framboise incrustée de framboises, génoise.

**Douceur des îles :** Cocktail de fruits associé à la vanille d'une crème anglaise, roulade de génoise.

**Napoléon :** Ganache chocolat en roulade génoise, alliée à une mousse de mandarine.

**Délice aux poires :** Génoise, mousse chocolat, bavaroise aux poires, décor de chantilly chocolat.

**Royal :** Praliné feuilleté croustillant, mousse chocolat décor cacao.

## Les traditionnelles bûches de nos grands-parents.

### **Génoise roulée et crème au beurre à l'ancienne**

nous vous les proposons en 6 parfums :

**Moka, Chocolat, Praliné, Grand-marnier, Caracas, Cointreau**

## Nos Bûches se déclinent en 4 tailles aux tarifs suivants:

4 pers : 17,80 € 6 pers : 26,60 € 8 pers : 35,30 € 10 pers : 44,00 €

Toute l'équipe vous souhaite  
de  
Joyeuses Fêtes

# Petit-Déjeuner du 25 décembre

## Les Pâtes à Tartiner Maison à déguster sur votre coquille

La Piémont : la classique, chocolat lait 41% - noisettes  
L'Intense : au goût puissant, chocolat noir 64% - noisettes et amandes - grué de cacao  
Pot de 200g ----- **7,85 €**

## Nos Coquilles :

En 500g --- Nature, raisins, chocolat, sucre ou écorces d'orange ----- **9,35 €**  
En 250 g --- Nature, raisins, chocolat ----- **5,80 €**  
En 1 Kg --- Nature, raisins, chocolat ----- **18,75 €**

## Les mises en bouche

### **Mini-salé apéritif :**

Quiche, pizza, tarte oignon, tarte poireau, tarte endive, soufflé fromage,  
soufflé crevette, feuilleté saucisse ----- **0,90 € pièce**

### **Pain surprise :**

Le classique : Saumon fumé, mimolette, jambon, mousse de canard ----- **39,95 €**  
Le fromager : Roquefort, mimolette, emmental, fromage ail et fines herbes ----- **39,95 €**  
Le campagnard : jambon blanc, rosette, jambon cru, pâté de campagne ----- **39,95 €**

### **Pain surprise nordique :**

saumon fumé, fromage frais, aneth - jambon cru, confit de figue - fromage frais, tomates confites, poulet.  
(48 parts) ----- **43,50 €**

## Les pains spéciaux qui accompagneront tous vos plats

**Pain d'épice maison :** Accompagne le foie gras avec originalité ----- **9,75 €**  
**Pain Boscus :** à base de seigle noir et blé complet. Accompagne huître, poisson, saumon fumé ----- **2,50 €**  
**Pain Merry Christmas:** pain garni de fruits secs raisins, noisettes et cranberries ----- **3,65 €**  
**Pain Coeur de quinoa :** Par sa douceur et sa légèreté il accompagnera tous vos mets ----- **2,55 €**  
**Pain châtaigne figue :** Accompagne foie gras, gibier et fromage ----- **3,95 €**  
**Pain à l'ortie :** Accompagne foie gras, poisson, saumon fumé, fromage et salade ----- **2,45 €**  
**Pain aux noix :** Accompagne fromage et salade ----- **2,50 €**  
**Pain Maya :** pain aux céréales et graines de tournesol et sésame Accompagne fromage et salade ----- **2,45 €**  
**Pain de Mie:** Toaster accompagne agréablement votre saumon fumé ou foie gras ----- **2,50 €**  
**Pain de Toast:** ----- **2,50 €**

*Et tous nos autres pains ...*

## Commandes :

Jusqu'au **Dimanche 17 décembre** pour Noël ainsi que pour le Nouvel An  
Les commandes se prendront **en magasin** et  
seront confirmées par le **versement d'un acompte**

**Ouvert le Dimanche 24 et 31 décembre de 7h30 à 16h30**  
**Fermé les 25/26 décembre 2023 et 01/02 janvier 2024**