

Pâtisserie Camart Eric

Campaillette

15 rue Léon Blum 59950 Auby

www.patisseriecarnart.fr



# Joyeux Noël 2024

## Découvrez nos 4 nouvelles recettes :

**Eclat d'Hiver** : une douceur envoûtante où la chaleur du caramel rencontre la fraîcheur des poires à la tonka, sur un lit de spéculoos croquant, pour un instant de pure gourmandise.

**Surprise** : Un mariage inattendu où une douce mousse au chocolat se mêle à la légèreté d'un sablé à la carotte et au peps d'une gelée délicatement parfumée pour une touche gourmande qui étonne et séduit.

**Original** : Une explosion de gourmandise où la richesse du brownies à la cachuète rencontre le fondant du caramel et l'intensité du chocolat pour une expérience aussi audacieuse qu'inoubliable.

**Île enchantée** : une parenthèse ensoleillée au cœur de l'hiver, une escapade exotique où la douceur de la coco embrasse l'éclat des fruits tropicaux et la vivacité du fruit de la passion.

## Nos incontournables bûches aux saveurs subtiles

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

**Perce 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.

**Maëva** : Carpaccio d'ananas sur fond de crémeux exotique, mousse passion, biscuit succès.

**Flamande** : Croustillant spéculoos, accompagné de mousse légère à la chicorée et au café, génoise.

## 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:

4pers. 17,80E

6pers : 26,60E

8pers : 35,30E

10pers:44,00E

*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 E



## Nos Coquilles :

En 500g ---- Nature, raisins, chocolat, sucre ou écorces d'orange. -----9,55E

En 250g ----Nature, raisins, chocolat. ----- 5,95E

En 1Kg -----Nature, raisins, chocolat. -----18,85 E

## Les mises en bouche

### Mini-salé apéritif :

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

### Pain surprise :

Le classique : Saumon fumé, mimolette, jambon, mousse de canard ----- 39,95 E

Le fromager : Roquefort, mimolette, emmental, fromage ail et fines herbes --- 39,95 E

Le campagnard : jambon blanc, rosette, jambon cru, pâté de campagne ----- 39,95 E

**pain surprise nordique** : saumon fumé,fromage frais,aneth - jambon cru,confit de figue - fromage frais, tomates confites, poulet. (48 parts) ----- 43,50 E

## Les pains spéciaux qui accompagneront tous vos plats

**Pain d'épice maison** : Accompagne le foie gras avec originalité ----- 9,85E

**Pain Boscus** : à base de seigle noir et blé complet. Accompagne huître, poisson, saumon fumé ----- 2,50E

**Pain Merry Christmas**: pain garni de fruits secs amandes et noisettes ----- 3,65E

**Pain Coeur de quinoa** : Par sa douceur et sa légèreté il accompagnera tous vos mets ----- 2,55 E

**Pain châtaigne figue** : Accompagne foie gras, gibier et fromage ----- 3,95 E

**Pain à l'ortie** : Accompagne foie gras, poisson, saumon fumé, fromage et salade ----- 2,45 E

**Pain aux noix** : Accompagne fromage et salade ----- 2,50 E

**Pain Maya** : pain aux céréales et graines de tournesol et sésame Accompagne fromage et salade ----- 2,45 E

**Pain de Mie**: Toaster accompagne agréablement votre saumon fumé ou foie gras ----- 2,50 E

**Pain de Toast**: ----- 2,50 E

Et tous nos autres pains ...



## Commandes :

Jusqu'au Mardi 17 décembre

pour Noël ainsi que pour Nouvel An

Les commandes se prendront en magasin et  
seront confirmées par le versement d'un acompte

Ouvert le mardi 24 et 31 décembre de 7h30 à 17h30

Fermé les 25/26 décembre 2024 et 01/02 janvier 2025



