

NOTRE SÉLECTION DE BÛCHES POUR LE 31 DÉCEMBRE 2021

Nos Bûches au Chocolat

La Croustillante : mousse légère au chocolat avec sa feuillantine au praliné croustillante

*Notre Bûche Tradition** & Nos Gourmandes*

La Marron** : biscuit madeleine punché vanille, suprême vanille, mousseline au marron, morceaux de marrons et parfumée rhum

~~La Fleur de Sel : biscuit moelleux chocolat, praliné croquant pécan, crème brûlée vanille, caramel fleur de sel, mousse caramel~~

Nos Bûches aux Fruits

La Capitole : biscuit cuillère punché vanille, crème légère vanille, bavaois framboise, coulis fruits rouges, décorée des framboises et fraises fraîches

La Méli-mélo : crumble croustillant aux cranberries, mousseline légère à la vanille, méli-mélo de fruits

4pers : 19,80€

6pers : 26,70€

8pers : 35,20€

10pers : 44,00€

16pers : 61,80€

Nos Bûches Classiques

La Crème au Beurre : génoise avec crème au beurre parfum au choix de café, chocolat, praliné (rhumée), vanille, ou Grand-Marnier

La Dame Blanche : génoise kirschée, chantilly et morceaux d'ananas

La Pâtissière : génoise avec crème pâtissière parfum au choix de café (rhumée), vanille, chocolat, praliné ou Grand-Marnier, recouverte de chantilly

4pers : 17,30€

6pers : 22,90€

8pers : 30,50€

10pers : 38,10€

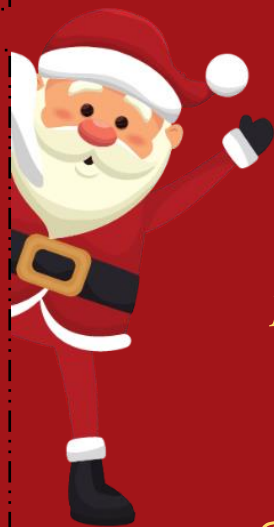
16pers : 53,40€

Nos demi-salés apéritif : 0,95€ pièce

- Croque-monsieur
- Croque-saumon
- Serpent saucisse
- Soufflé au fromage
- Chou béchamel
- Allumette fromage
- Allumette anchois
- Pizza
- Quiche parisienne
- Quiche noix-roquefort
- Quiche pruneau-lard
- Quiche landaise
- Quiche lorraine

Nos demi-gâteaux : 1,40€ pièce

- Éclair café/chocolat
- Caraque
- Noix
- Russe
- Cornet nougatine café/chocolat
- Tarte au citron
- Croustillant chocolat
- Opéra
- Opéra-gai
- Croustillant noisettes
- Sacher
- Dacquois
- Puits d'amour
- Paris-Brest
- Tartes aux fruits :
framboises, fraises, fruits
rouges ou myrtilles
- Duchesse chantilly
- Baba au rhum
- Mille-feuilles
- Religieuse café/chocolat
- Chouquilly (1€)
- Macaron Pistache/Framboise



Pâtisserie CONTÉ

37, Rue Croix-Baragnon 31000

- Toulouse -

05.61.52.06.73

www.patisserieconte.com

[patisserie conte](#) 

Commandez à l'avance !

*Nous limitons les quantités des
Bûches et des Demis
pour maintenir une qualité optimale.
Dès mi-Décembre certaines Bûches
peuvent être indisponibles.*

**Nous arrêtons la prise de commande le
19 Décembre pour le 24 et 25
ET**

Le 28 Décembre pour le 31

*Le Salon de Thé sera fermé
les Jedis 23 et 30 Décembre.*

*Toute l'Équipe vous souhaite un
Joyeux Noël !*

