

Pièr-
Marie

Carte des fêtes
2022-2023



Noël sous les flocons



Cristaux

Mousse chocolat du Brésil, crémeux chocolat-caramélia, caramel-poivre Séchouan et biscuit moelleux chocolat.

Allergènes : lait, œufs, soja.

Nous recommandons de l'accompagner d'un coulis exotique (goyave, passion, banane) ou d'une glace vanille.

Polaire

Chantilly bergamote, crémeux thé bergamote, praliné amande-noisette et cake amande.

Allergènes : gluten, œufs, lait, amande, noisette, soja.

Nous recommandons de l'accompagner d'un coulis du verger (poire, mirabelle et amande), d'une glace vanille, ou d'un sorbet citron.



Boréal

Crème légère fleur d'oranger, crémeux vanille, praliné pistache et cake pistache.

Allergènes : gluten, œufs, lait, pistache, soja.

Nous recommandons de l'accompagner d'un coulis exotique (goyave, passion, banane), d'une glace vanille, ou d'un sorbet citron.

Poudreuse

Bavaroise mangue, coulis de mangue, confit citron vert-curry, insert panacotta et croustillant coco.

Allergènes : lait, œufs, soja, orge.

Nous recommandons de l'accompagner d'un coulis exotique (goyave, passion, banane) d'une glace vanille, ou d'un sorbet citron.



Glaces et sorbet : 8,50€

Coulis : 7,50€

Bûches collection : 4 personnes 26,50€

6 personnes 38,50€

Taille unique pour
6 personnes
39,00€



Bûche fruits noirs : La Skieuse

Crème glacée yaourt de brebis fermier, sorbet à la cerise noire, biscuit chocolat fleur de sel.
Allergènes : gluten, lait, œufs, soja.

Taille unique pour
6 personnes
39,00€

Bûche exotique : La Surfeuse

Crème glacée rhum-raisin sec, sorbet ananas-zeste de citron vert, biscuit financier.
Allergènes : gluten, lait, œufs, soja, amande.



Taille unique pour
6 personnes
45,00€

La Marmite glacée

Ecrin de nougatine garni d'un parfait glacé vanille, assortiment de glaces et sorbets.
Allergènes : lait, œufs, soja, amande.

Taille unique pour
6 personnes
36,00€

Bûche traditionnelle café-vanille

Mousseline café, sirop café, ganache vanille, praliné noisette et biscuit roulade.
Allergènes : gluten, lait, œufs, soja, amande, noisette.



Bûche traditionnelle poires-épices de Noël

Mousseline pain d'épices, compotée de poires et biscuit roulade.
Allergènes : gluten, lait, œufs, soja, amande.
Nous recommandons de l'accompagner d'un coulis exotique (goyave, passion, banane)d'une glace vanille, ou d'un sorbet exotique.



Plateau de mises en bouche (20 pièces) : Craquelin salé*

Assortiment de choux salés garnis de :

- Champignons de Paris, jambon et Comté.
- Crevettes, poivrons et lait de coco.
- Butternut, noisette et huile de noisette.
- Mozzarella, tomates confites, basilic et pignons de pins.
- Canard, compotée d'oignons et miel.

Plateau de 20 pièces
39,00€



Plateau de douceurs à partager* (20 pièces)

- Crack-crack : Croustillant riz soufflé caramélisé, crémeux chocolat au lait, coque chocolat et éclats de noisettes caramélisées.
- Crock-choc : Biscuit chocolat-fleur de sel et crémeux chocolat noir grand cru du Pérou.
- Verger breton : Mousse caramel, compotée de pommes, sablé sarrasin.
- Bouchée exotique : Crème mangue et infusion d'estragon frais, biscuit au beurre.
- Bouchée givrée : Cassis, crème de marrons, biscuit moelleux.



Freez et Puff sur les pistes

Retrouvez en boutique nos sujets de chocolat confectionnés par nos chocolatiers pour les fêtes : Père Noël, Bonhomme de neige, boules de Noël, sapin... et beaucoup d'autres surprises ! Un large choix de spécialités chocolatées, marrons glacés et truffes.

Pour les galettes
(sauf brioche) au
delà de 6 personnes,
passer commande.

Épiphanie 2023



Galette pomme vanille (4 à 6 pers.)

Feuilletage pur beurre, compotée de pommes
et parfums de vanille.

Allergènes : *gluten, œufs, lait.*



Galette caramel chocolat (4 à 6 pers.)

Feuilletage pur beurre, crème Frangipane
caramel et ganache chocolat noir.

Allergènes : *gluten, œufs, lait, amandes, soja.*



Galette Frangipane (4 à 6 pers.)

Feuilletage pur beurre, crème Frangipane moelleuse.

Allergènes : *gluten, œufs, lait, amandes.*



Brioche des Rois (Taille unique 6 pers.)

Brioche parfumée à la fleur d'oranger,
fruits confits et Pralines Roses.

Allergènes : *gluten, œufs, lait, amandes.*

INFORMATIONS IMPORTANTES

Date limite des commandes :

Noël : Mardi 20 Décembre 19H00.
Nouvelle Année : Mardi 27 Décembre 19H00.

Attention sur les derniers jours de commandes, tous les
produits peuvent ne plus être disponibles à la commande.
Passé cette date aucune commande ne sera prise en compte.

Comment passer commande ?

- Sur notre site internet : www.patisserie-piermarie.com ou en
flashant ce QR code.
- Dans l'une de nos boutiques Lorient ou Vannes.
Aucune commande ne sera prise en compte par téléphone.
Toutes nos boutiques seront fermées le 25 Décembre et le
1er Janvier. Horaires du 24 et du 31 : 9h-17h30.

