

Pièr-
Marie

COLLECTION NOËL 2021





Pm

COLLECTION NOËL 2021

un Noël tout en douceur(s)

Fermez les yeux...

La neige craque sous vos pieds, vous rentrez d'une promenade en famille.

À peine poussée l'épaisse porte en bois du chalet, une douce chaleur vous enveloppe.

Le crépitement d'un feu de bois, des rires d'enfants, les odeurs de cannelle, d'orange ou de café vous accueillent et vous incitent à la gourmandise et au partage...

C'est la magie de Noël!

Ouvrez les yeux!

Nous vous invitons à Découvrir notre délicieuse collection de douceurs sucrées et salées pour vous accompagner durant ces moments uniques.

Excellentes et savoureuses Fêtes...



BÛCHE TRADITIONNELLE



Biscuit roulade, crème
mousseline café, praliné
noisette, ganache vanille de
Madagascar.

Allergènes : gluten, œufs,
lait, soja, fruits à coques.

Taille unique
6 personnes : 35 €

BRINDILLE

Mousse bavaroise fromage blanc et tour de poivre, crémeux corossol, confit de citron vert, croustillant céréalié.

Allergènes :

œufs, lait, soja



BÛCHE COLLECTION

4 personnes : 25,5€

6 personnes : 37,5€

Glace / Sorbet : 8,5€

Coulis : 7,5€

Nous recommandons pour accompagner :

Glace / Sorbet : Vanille, tropical

Coulis : Baies de montagne

COPEAU

Mousse sabayon grand Cru
équateur, crémeux confiture
de lait, croustillant praliné
noisette et riz soufflé.

Allergènes : soja, œufs,
lait, malt d'orge, noisette.



4 personnes : 25,5€
6 personnes : 37,5€
Glace / Sorbet : 8,5€
Coulis : 7,5€

Nous recommandons pour accompagner :
Glace : Vanille
Coulis : Baies de montagne

ÉCORCE

Mousse vanille de Madagascar, confit léger orange et kumquat de Noël, crémeux pomme et miel, biscuit Sacher noix de pécan.

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



4 personnes : 25,5€
6 personnes : 37,5€
Glace / Sorbet : 8,5€
Coulis : 7,5€

Nous recommandons pour accompagner :
Glace / Sorbet : Vanille, caramel pécan, Citron
Coulis : Fruits du verger, Baies de montagne

BRAISE

Mousse bavaroise aux marrons,
compotée poire et cidre,
crèmeux coing, biscuit streusel
châtaignes grillées.

Allergènes : gluten,
œufs, lait soja.



4 personnes : 25,5€
6 personnes : 37,5€
Glace / Sorbet : 8,5€
Coulis : 7,5€

Nous recommandons pour accompagner :
Glace / Sorbet : Vanille, Citron
Coulis : Fruits du verger

La Mont Blanc

Parfait glacé à la vanille,
Meringue craquante,
Crème glacée aux marrons,
Confit de Kalamansi,
Biscuit noisette

Allergènes : œufs, lait,
soja, noisette.



La Tatin de pommes

Compotée pomme
au calvados,
Gelée pomme verte.
Feuilletage caramélisé,
Crème glacée caramel
et fleur de sel

Allergènes : gluten,
œufs, lait, soja.

Taille unique
6 personnes : 38€

La Marmite Glacée

Écrin de nougatine garni
d'un parfait glacé vanille,
assortiment de glaces et
sorbets.

Allergènes : œufs, lait,
soja, amandes.



Taille unique 6 personnes : 44€

Mon pain d'épices

Gâteau de voyage, farine de seigle, miel de cuvée et mystérieuses épices

Allergènes : gluten, œufs, lait.



Taille unique à partager : 16€

Centre de table :
Au coin du Feu



Boîte en chocolat, bûchettes
en praliné, assortiment de
douceurs chocolatées.
750g de réconfort : 58€

Retrouvez aussi en boutique
un large choix de spécialités
chocolatées, de sujets en
chocolat, marrons glacés et
truffes.





Pm

COLLECTION NOËL 2021

La Fête continue...

Pour prolonger vos moments de douceur(s),
durant toute la période des fêtes, nous vous
proposons de découvrir nos mélanges pétillants et
surprenants qui vont ré-enchanter vos apéritifs.

Et parce que plus que jamais,
«small is beautiful», terminez sur nos petites
«notes sucrées» aussi délicates que raffinées...



Pop corn à la truffe,
Crackers multi graines,
Sablés au curry de
« Port Louis »,
Noix de cajou au poivre
doux et sel de Maldon.



Composition apéritive :



Assortiment : 18 €

Et notre Kouglof salé:
Andouille, Roquefort et Noix : 10 €

Plateau de mise en bouche :

notre collection de vols au vent.

Le magret : *pruneaux, pommes et magret fumé maison*

Le chèvre : *crème de chèvre, miel et noix*

La butternut : *noisettes, butternut et truffe noire*

La champignon : *pomme de terre, coriandre et shitaké*

La Saint Jacques : *carotte, safran et st Jacques*



Plateau de 20 pieces: 38 €



Plateau de douceurs à partager :

notre collection de MacaLong.

Le Vanillé : Vanille intense
et notes d'argousier

Le Bzh : Praliné sarrasin
et confit de Cédrat

Le fumé : Chocolat fumé
au foin

L'infusé : mangue/passion,
citron vert infusé à l'estragon

Le crack : chocolat lait, riz
soufflé et noisettes caramélisées

Plateau de 20 pièces : 38 €



COLLECTION NOËL 2021

VANNES

CENTRE

9, rue le Hellec
02 97 54 18 99

Lundis 13 et 20 décembre :
13H-18H

Tous les mardis du mois de
décembre
10H-13H / 14H30-19H

Vendredis 24 et 31 décembre :
9H-17H30

Fermé le 25 décembre
et le 1^{er} janvier

LORIENT

CENTRE

8 rue Victor Massé
02 97 55 44 78

Lundis 13 et 20 décembre :
13H-18H

Vendredis 24 et 31 décembre :
9H-17H30

Samedi 25 décembre :
9H-12H

Fermé le 1^{er} janvier

HALLES DE MERVILLE

Avenue Anatole France

Vendredi 24 et 31 décembre :
9H-13H

Fermé le 25 décembre
et le 1^{er} janvier

INFORMATIONS IMPORTANTES :

DATE LIMITE DES COMMANDES :

Noël : Dimanche 19 décembre 13H00

Nouvelle année : Dimanche 26 décembre 13H00.

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 ?

- 1) Sur notre site internet : www.patisserie-piermarie.com
- 2) Dans l'une de nos boutiques Lorient ou Vannes.

Aucune commande ne sera prise par téléphone.