

Pier-Marie

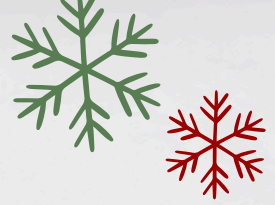
Carte de Noël 2025

La forêt enchantée

Ouvrir cette carte, c'est
commencer un voyage.
Laissez-vous guider par vos
envies, votre curiosité, votre
humeur du moment. Chaque
création a été imaginée pour
créer un instant à savourer
pleinement.
Bonne découverte...



LES SALÉS



Le préfou, à réchauffer

Baguette tradition croustillante
garnie d'une crème au brie
et truffe noire.

Prédécoupé en 8 portions :

25 €



Notre collection de Gougères, à déguster tièdes

Plateau de mises en bouche

- Gougère tomate, mozzarella et basilic
- Gougère lardons, champignons et Emmental
- Gougère saumon et aneth
- Gougère béchamel blé noir et andouille
- Gougère magret fumé, foie gras et noisette

Plateau de 20 pièces : 45 €



LES GLACÉS

Bûche glacée litchi, citron vert et baie rose

Sorbet litchi et infusion de baie rose,
Sorbet citron vert et biscuit léger.
œufs, lait, soja

Taille unique 6 personnes : 41 €



La marmite glacée



Écrin de nougatine garni d'un
parfait glacé vanille,
Assortiment de glaces et sorbets :
Exotique, Pistache, Framboise,
Et chantilly glacée.

œufs, lait, amande, pistache, soja



Taille unique 6/8 personnes : 48 €

La profiterole

Pâte à chou croustillante garnie de crème
glacée à la gousse de vanille,
Crème glacée au chocolat,
Amandes bâtons torréfiées,
Accompagnée d'une sauce au chocolat.
gluten, œufs, lait, amande, soja

Taille unique 6 personnes : 43 €



LES SUCRÉS



RONDE ET HARMONIEUSE



Bûche Vanille Pécan Caramel

Crème moussueuse à la vanille de Madagascar, caramel mou et croustillant à la noix de pécan.

gluten, oeufs, lait, amandes, pécan, soja

ÉLÉGANTE ET FRUITÉE

Bûche Marrons Cassis

Mousse aux marrons, confit de cassis et biscuit croustillant

oeufs, lait, amandes, soja

Naturellement sans gluten



Notre atelier utilise la majorité des allergènes à déclaration obligatoire.
Des traces peuvent être présentes dans nos produits.

FINE ET PROFONDE



Bûche Chocolat Noisette

Sabayon chocolat noir du Pérou, crémeux noisette, biscuit Sacher moelleux
lait, oeufs, amandes, noisettes, soja

Naturellement sans gluten



VIVE ET SOLAIRE

Bûche Mangue Passion Combawa

Mousse légère à la mangue et passion, crème de citron vert et combawa,
croustillant riz soufflés
gluten, oeufs, lait, soja, orge

Naturellement sans fruits à coques



4 personnes : 29 €

6 personnes : 41 €

Pour accompagner, nous vous recommandons :

Coulis exotique : 8€ - Crème anglaise vanille : 8,50€ -
Glace ou Sorbet 400ml : 8,50€

La bûche traditionnelle



Mousseline praliné noisette
et crème de marrons,
Praliné noisette,
Biscuit roulade,
Éclats de sablé chocolat fleur de sel
gluten, lait, œufs, amande, noisette, soja

6 personnes : 41 €

Le panettone

Brioché, moelleux et délicatement parfumé, notre panettone est garni de fruits confits et d'écorces d'agrumes. Il offre une texture fondante et un goût authentique.

18 €



Les minis sucrés

Compotée de pomme tatin
et chantilly caramel

Crèmeux citron vert Yuzu
et chantilly chocolat lait

Crèmeux ananas
et chantilly coco

Crèmeux framboise
et ganache montée pistache

Crèmeux vanille
et ganache montée Tonka

Plateau de 20 pièces : 45 €

Plateau de douceurs à partager

variation de pièces sucrées
à double texture



LES CHOCOLATS



Sapins de Noël

Réglette de sapins de Noël en chocolat,
assortiment de 4 couleurs

190g : 24 €

POUR UN NOËL CONVIVAL



Coffret truffes

Coffret d'assortiment de truffes,
ganache chocolat noir et lait

200g : 21 €



Sapin mendiant

Bouchée de sapin mendiant,
praliné spéculos

90g : 12 € l'unité



Le bonnet de Noël

Rocher noisette chocolat lait
et guimauve coco

240g : 28 €

Centre de table

Cagette garnie d'un assortiment
de nos meilleures spécialités
chocolatées

300g : 33 €



Retrouvez aussi dans nos boutiques un large choix de spécialités chocolatées, marrons glacés, kougloff, flûtes feuilletées apéritives, fruits confits, pain d'épices et biscuits secs de Noël...

Informations importantes

Date limite de commandes :

Noël : Samedi 20 Décembre - 19 h

Nouvelle Année : Samedi 27 Décembre - 19 h

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



Comment passer commande ?

Gagnez du temps en passant commande sur notre site internet :

www.patisserie-piermarie.com

ou

Dans l'une de nos boutiques de Lorient ou Vannes.



Aucune commande ne sera prise en compte par téléphone

Toutes nos boutiques seront fermées les
25 / 26 Décembre & les 1er / 2 Janvier .

Horaire du 24 et 31 :

Boutiques : 9 h - 17 h

Halles de Merville : 9 h - 13 h