

NOTRE ASSORTIMENT COCKTAIL

Côté Salé

SALES 1.30 € pièce

En plateaux :

T1: 8 salés à 10.40 €

T2: 16 salés à 20.80 €

T3: 32 salés à 41.60 €

Tourte champignons

Croissant saucisse

Pizza tomate-basilic

Quiche saumon, st Jacques, crevettes

Quiche aux asperges

Quiche lorraine

Tarte provençale

Tartelette aux oignons

Côté Sucré

MACARONS

Boîte de 6 macarons : 10.20 €

Boîte de 8 macarons : 13.50 €

Boîte de 12 macarons : 20.10 €

Boîte de 18 macarons : 29.90 €

Boîte de 24 macarons : 39.90 €

Saveurs : Mandarine, Exotique, Croq-Noisette (praliné), Choco-banane, Macaé (chocolat café), Amande, Trinidad (chocolat intense), Citron, Mandarine, Coquelicot, Pistache, Framboise, Violette, Caramel, Chocolat, Vanille.

NOS CONFISERIES ET CHOCOLATS

Redécouvrez le plaisir de nos marrons glacés maison, gourmands et savoureux.

A partager et à offrir, nos ballotins et boîtes de chocolats maison.



La Bonbonnière, 41 Rue des Tourneurs - 31000 Toulouse
Tel : 05 61 21 66 04 **<http://www.labonbonniere-patisserie.fr>**

*Carte
Noël
2023*

**La
Bonbonnière
05 61 21 66 04**



NOS BUCHES

4 personnes : 26 €

6 personnes : 39 €

8 personnes : 52 €



KOMUNTU

Un crémeux intense au chocolat noir d'exception Komuntu 80 %, une marmelade citron couchée sur un streusel, biscuit noix de pécan, mousse au chocolat noir Komuntu aux notes d'épices, amande et cerise.

TROPIQUE

Une dacquoise au chocolat noir Guanaja 70 %, un sablé basque, un cœur de bananes, caramel et croustillant Dulcey praliné amandes, lové dans une bavaroise cannelle surmonté d'une vague onctueuse cannelle.

LIMONCELLO

Sur une dacquoise citron noisette, un cœur crémeux au gianduja et son confit de citron, une mousse légère au chocolat blanc.

CHATAIGNE

Un biscuit madeleine, un streusel et dés de poires, une bavaroise nougat, des éclats de marrons et une crème légère aux marrons.

DIVINE

Un streusel croustillant aux amandes, une dacquoise coco, une compotée de petits fruits rouges, mousseux coco-citron vert et une crème légère framboise-cassis

BRAS DE VENUS

Génoise roulée punchée, garnie de crème pâtissière au Grand Marnier.

**PENSEZ A COMMANDER PAR TELEPHONE AU 05 61 21 66 04 OU DIRECTEMENT EN BOUTIQUE.
DATE LIMITE DE COMMANDE : SAMEDI 16 DECEMBRE.**

NUAGE

Un biscuit pain d'épices surmonté d'une crème brûlée à l'orange, et d'un cœur de mandarine dans une mousse au chocolat blanc et vanille. Le tout délicatement posé sur un croustillant praliné.

BRASILIA

Un suprême et mousse légère au chocolat pur Brésil, craquant aux fruits secs, biscuit chocolat sans farine.

MANJARI

Crémeux chocolat MANJARI (origine Madagascar), mousse chocolat blanc à la vanille Bourbon, biscuit chocolat aux pépites de chocolat.

L'ENTREMETS DE LA ST SYLVESTRE

Le Viennois



De gourmands choux au chocolat, une crème pâtissière chocolat cœur de Guanaja et sa délicate chantilly viennoise.

Disponible à partir du 30 décembre.

4 pers : 26 € et 6 pers : 39 €