

NOËL 2020

AVEC GUY GINER
JEAN-MICHEL DURAND **LATOUR**

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / TRAITEUR

LES BÛCHES

LES CLASSIQUES :

PETITE 25€ - MOYENNE 29€ - GRANDE 38€

-  LA CRÈME PÂTISSÈRE CHANTILLY
-  LA MARRON CHANTILLY
-  LA CRÈME AU BEURRE (Vanille / Chocolat / Café / Praliné)

LES SPÉCIALES :

PETITE 27€ - MOYENNE 35€ - GRANDE 41€

-  ADDICTION CHOCOLAT
(Biscuit chocolat, cœur chocolat, mousse chocolat)
-  DÉLICE POMMES CARAMEL
(Diplomate vanille, insert pomme caramel, sablé hollandais)
-  LA "SOUS-BOIS"
(Roulé fraises des bois, framboise, ganache vanille, chantilly)

L'IRRÉSISTIBLE NOUGAT GLACÉ : 29€

-  Nougat glacé, cœur fruits rouges

LA BÛCHE MILLE-FEUILLE :

PETITE 23€ - MOYENNE 29€

LES ÉCRINS DE GÂTEAUX

-  ÉCRIN DE FINES PÂTISSERIES : 28 PIÈCES / 45€
-  SPÉCIALITÉ MINI PIC SAINT-LOUP : 4 PIÈCES / 6,80€
-  SPÉCIALITÉ MINI PIC SAINT-LOUP : 8 PIÈCES / 13,60€
-  BABA AU VIN CHAUD DE NOËL : LA PIÈCE / 4€

LES PAINS

-  BRIOCHÉ
-  NOIX FIGES
-  SEIGLE CITRON
-  DRAKKAR
-  FESTIFRUIT
-  GROS PAILLASSE
-  GROS CÉVENOL
-  FESTIVE TRADITION
-  PAIN SERVIETTE TRADITION
-  BAGUETTE

LES ÉCRINS

-  ÉCRINS SENSATION : 40 PIÈCES / 36€
-  VERRINES DE LA MER : 12 PIÈCES / 26€
-  ÉCRINS DE PETITS SALÉS : 36-40 PIÈCES / 26€
-  FINGER DE FOUASSE D'ANTAN : 10 PIÈCES / 6€

LE FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI CUIT SOUS VIDE
PAR JULIEN DUBROC, CHEF CUISINIER
FOIE GRAS DE LA MAISON ROUGIÉ (SARLAT- PÉRIGORD)

-  FOIE GRAS : 500 G / 45€
-  FOIE GRAS TRUFFÉ (MINI 3%) : 500 G / 55€

COMPOSITION DES PLATEAUX DISPONIBLES SUR
WWW.LATOUR-GOURMET.FR

N'oubliez pas vos petites douceurs :
CALADES, MARRONS GLACÉS ET BALLOTINS DE CHOCOLAT

BON DE COMMANDE

JOUR : 24/12 25/12 31/12

HEURE : 06H/09H 09H/12H
 12H/15H 15H/19H30

MAGASIN : Rond-Point Village

NOM :

Prénom :

Téléphone :

COMMANDE :