

# NOËL 2021

AVEC GUY GINER  
JEAN-MICHEL DURAND **LATOUR**  
BOULANGERIE / PÂTISSERIE / TRAITEUR

## COMPOSITION PLATEAUX

### ÉCRIN SENSATION :

- 🍷 MÉDAILLON DE FOIE GRAS MAISON - JULIEN DUBROC
- 🍷 ŒUF CUIT AU FROID, SEL NOIR, PALET À L'ENCRE DE SEICHE
- 🍷 TRUITE GRAVLAX DE LA BUÈGE REDFORD
- 🍷 SAVARIN DE SAINT-JACQUES, PERLE DE CITRON
- 🍷 TATAKI DE BŒUF À LA CORIANDRE, BAIE ROSE, SOJA, HUILE DE NOISETTE
- 🍷 HUITRE EN GELÉE D'EAU DE MER, PERLE DE BALSAMIQUE
- 🍷 PRESSÉ DE SAUMON EN GELÉE DE COMBAVA

### NOUVEAUTÉ :

- 🍷 PANETTONE MAISON CHOCOLAT ORANGE

### ÉCRINS DE PETITS SALÉS :

- 🍷 MINI CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
  - 🍷 MINI CROISSANT À EMMENTAL
  - 🍷 MINI PIZZA NAPOLITAINE
  - 🍷 MINI QUICHE À LA LORRAINE
  - 🍷 MINI ROULÉ AU SAUMON
  - 🍷 MINI PÂTÉ À LA VIANDE

### ÉCRIN DE FINES PÂTISSERIES :

- 🍷 CRÉMEUX AUX FRUITS ROUGE & PASSION
- 🍷 MINI TARTELETTE PISTACHE FRAMBOISE
  - 🍷 ROYAL CHOCOLAT
- 🍷 MINI BABA DE NOËL AU VIN CHAUD
- 🍷 MINI VÉRITABLE PARIS BREST
- 🍷 DÔME CITRON MENTHE
- 🍷 DUCHESSE CHANTILLY
- 🍷 TWIX

# NOËL 2021

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

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / TRAITEUR

## LES BÛCHES

### LES CLASSIQUES :

PETITE 26€ - MOYENNE 31€ - GRANDE 39€

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

### LES SPÉCIALES :

PETITE 29€ - MOYENNE 37€ - GRANDE 43€

-  ADDICTION CHOCOLAT  
(Biscuit chocolat, cœur chocolat, mousse chocolat)
-  DÉLICE ABRICOT CARAMEL  
(Mousse Abricot, Insert Caramel)
-  LA "SOUS-BOIS"  
(Roulé fraises des bois, framboise, ganache vanille, chantilly)




### L'IRRÉSISTIBLE NOUGAT GLACÉ : 30€

-  Nougat glacé, cœur fruits rouges

### LA BÛCHE MILLE-FEUILLE :

PETITE 24€ - MOYENNE 30€

## LES ÉCRINS DE GÂTEAUX

-  ÉCRIN DE FINES PÂTISSERIES : 28 PIÈCES / 47€
-  SPÉCIALITÉ MINI PIC SAINT-LOUP : 4 PIÈCES / 7,20€
-  SPÉCIALITÉ MINI PIC SAINT-LOUP : 8 PIÈCES / 14€

## LES PAINS

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

### NOUVEAUTÉ

-  PANETTONE MAISON CHOCOLAT ORANGE : 16€

## LES ÉCRINS SALÉS

-  ÉCRINS SENSATION : 40 PIÈCES / 40€
-  ÉCRINS DE PETITS SALÉS : 36-40 PIÈCES / 27€
-  FINGER DE FOUGASSE D'ANTAN : 12 PIÈCES / 8€

## LE FOIE GRAS

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

-  FOIE GRAS : 500 G / 49€

COMPOSITION DES PLATEAUX DISPONIBLES SUR  
[WWW.LATOUR-GOURMET.FR](http://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 :