# **CARTE TRAITEUR**

## **NOS APERITIFS**

Detite fours solds
retits louis sales
Petits fours salés
Mini brochettela pc4.05 €
(st jacques / lotte / agneau)
(3) Jacques / Totte / agricau
Brioche Iouis XIV
- crabe
- nordique (saumon / oeuf dur / pomme)50.00 €
Pain surprise
- saumon53.00 €
- jambon de pays53.00 €
- jambon de paris, roquefort
jambon de pano, roquetore
Navettela pc1.65 €
(jambon / tarama / gruyère / rosette / andouille / crème de gruyère)
Navette foie gras ou crabela pc1.90 €
Canapésla pc1.65 €
(asperge / saumon / oeuf de lump / jambon / tomate / palmier / crevette / oeuf de
caille / concombre maïs / gruyère / rosette)  Mini verrinela pc3.65 €
(tuile parmesan et piperade / guacamole, écrevisse, et coulis de tomate / coquille
st jacques / saumon mariné)

# NOS ENTREES ET PLATS

Foie gras de canard maison
Boudin blanc maison
Coquilles saint-Jacques maison
Feuilleté saint-Jacques sur fondue de poireaux
Koulibiac de saumon
Bouchée financière au ris de veau
Filet de boeuf en brioche
Vol au vent financière

# Joyeuses Fêtes de fin d'année



Philippe Charpentier Pâtissier - Chocolatier

85 Rue du Général de Gaulle, 78120 Rambouillet 01 34 83 01 01 www.patisserie-francis-78.fr

Tarif fin d'année 2019

## **NOS BUCHES**

7,30€/pers à partir de 4 personnes - Servies sur coulis ou crème anglaise

## NOS BUCHES ACTUELLES

## ALSACIENNE

MOUSSE CHOCOLAT, CREME PAIN EPICE, MARMELADE D'ORANGE

## TURIN \*#

ROULE MARRON, VANILLE, BRISURES MARRONS, SABAYON CHOCOLAT,

FINANCIER MYRTILLES

## STELLA

CHEESE CAKE, CREME EXOTIQUE, VANILLE, FRAMBOISE

#### **BLACK FOREST \***

MOUSSE CHOCOLAT GRIOTTE, CREME VANILLE, AMARENA, GENOISE CHOCOLAT

#### AMANDA \*#

CREME LAIT D'AMANDE, COMPOTEE GRIOTTE RHUBARBE, BISCUIT AMANDE

## **CAP VERT**

MOUSSE CHOCOLAT, MASCARPONE CITRON VERT, CROUSTILLANT PRALINE

# NOS BUCHES RETRO

## RAMBOLITAINE

SUCCES, CREME PRALINE, PRALINES CONCASSEES

#### CAFE

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CAFE

## **CHOCOLAT**

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CHOCOLAT

# NOS BUCHES GLACEES

## SAINTE-ANNE

SORBET PASSION-MANGUE, CREMEUX COCO

#### ANTILLAISE 3

GLACE RHUM-RAISINS, PARFAIT VANILLE, BRISURES DE MARRONS

#### SAO PAULO

GLACE CARAMEL, PARFAIT CAFE, NOIX DE PECAN CARAMELISEES

## MERE NOËL

SORBET FRAISE, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

#### \*PRESENCE D'ALCOOL

**# SANS GLUTEN** 

## NOS ENTREMETS GLACES

IGLOO	4/6 PERS 42€8/10PERS 64 €
SORBET YAOURT/FRAISE, COU	LIS, PARFAIT VANILLE, MERINGUE
CHALET 8/10 PERS	68 €
NOUGAT GLACE, SORBET SUR	PRISE DU CHEF
VACHERIN	6.70€ /PERS
SORBET ou GLACE ENTRE DISQ	UES DE MERINGUE
FARANDOLE	7.10€ /PERS
DISQUES DE NOUGATINE, BOU	LES DE GLACE ET SORBET
COUPE PROFITEROLLES ou MAG	CARONS7.10€ /PERS
CHOUX VANILLE, SAUCE CHOO	COLAT ou MACARONS GLACES
OMELETTE NORVEGIENNE	7.10€/PERS
CYGNE EN NOUGATINE	7.40€ /PERS
GARNI DE MACARONS GLACES	and the state of t
PETIT POT OR	3,45€

# NOTRE BUFFET SUCRE

FOURS SUCRES	LE KG	65.00€
FOURS SECS	LE KG	65.00€
MACARONS	LE KG	65.00€
PIECE MONTEE	La part	6.60/7.60€

# CONFISERIE ET CHOCOLAT

Nos chocolats sont de fabrication maison, exclusivement avec des couvertures VALRHONA, comme nos truffes, muscadines, mendiants...

Découvrez nos créations, tout un assortiment de ganaches, pralinés, pâtes de fruits, ainsi que les marrons primeurs glacés par nos soins.

Fruits déguisés, pâtes de fruits maison, fruits confits, calissons, pâtes d'amande... Ces douceurs sont présentées en ballotins, coffrets, paniers, corbeilles, centres de table, boîtes convives...