

CARTE TRAITEUR

NOS APERITIFS

Petits fours salés.....le Kg...67.00 €

Brioche louis XIV.....42 toasts
- crabe.....59.00 €
- nordique (saumon / oeuf dur / pomme).....52.00 €

Pain surprise.....56 toasts
- saumon.....55.00 €
- jambon de pays.....55.00 €
- jambon de paris, roquefort.....51.00 €

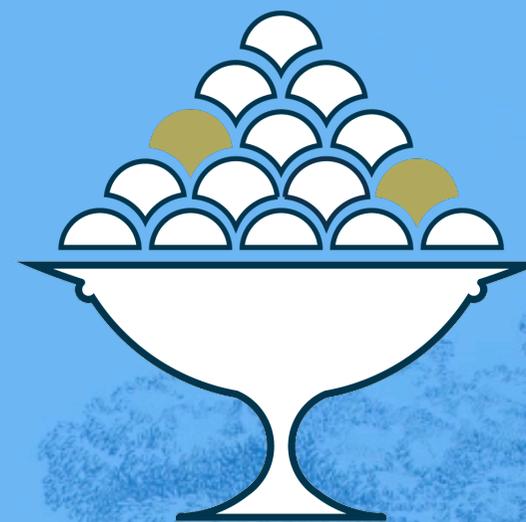
Navette.....la pc.....1.75 €
(jambon / tarama / gruyère / rosette / andouille / crème de gruyère)
Navette foie gras ou crabe.....la pc.....2.00 €

Canapés.....la pc.....1.75 €
(asperge / saumon / oeuf de lump / jambon / tomate / palmier / crevette / oeuf de caille / concombre maïs / gruyère / rosette)

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



FRANCIS

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 2021

**N'ATTENDEZ PAS LE DERNIER MOMENT POUR
PASSER COMMANDE**

Vendredi 24 et 31 9h /19h
Samedi 25 et 1^{er} 9h /12h30

NOS BUCHES

7,50€/pers à partir de 4 personnes - Servies sur coulis ou crème anglaise

NOS BUCHES ACTUELLES

ALSACIENNE

MOUSSE CHOCOLAT, CREME PAIN EPICE, MOUSSE MANDARINE, COOKIES

HIMALAYA*#

CREMEUX MARRON AGRUME, VANILLE, BRISURES MARRONS,
SABAYON CHOCOLAT, FINANCIER MYRTILLES

CELESTE

CHEESE CAKE, CREMEUX MANGUE GINGEMBRE, VANILLE

CONCERTO

MOUSSE CHOCOLAT, CREME PRALINE, POIRE, BISCUIT CHOCOLAT

SESAME

CONFIT FRAMBOISE, SESAME NOIR, CREME FRAMBOISE, FINANCIER

ECLIPSE

MOUSSE CHOCOLAT, MASCARPONE VANILLE, DACQUOISE

NOS BUCHES RETRO

RAMBOLITAINE

SUCCEES, CREME PRALINE, PRALINES CONCASSEES

CAFE *

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CAFE

CHOCOLAT

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CHOCOLAT

NOS BUCHES GLACEES

PROVENCE

SORBET ABRICOT, NOUGAT GLACE, COULIS FRAMBOISE

ANTILLAISE *

GLACE RHUM-RAISINS, PARFAIT VANILLE, BRISURES DE MARRONS

ECUREUIL

CREME GLACEE NOISETTE, PARFAIT CAFE, NOIX DE PECAN CARAMELISEES

MERE NOËL

SORBET FRAISE, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

*PRESENCE D'ALCOOL

SANS GLUTEN

NOS ENTREMETS GLACES

IGLOO4/6 PERS 44€8/10PERS 66€

SORBET FRAMBOISE, COULIS, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

CHALET 8/10 PERS72 €

NOUGAT GLACE, SORBET SURPRISE DU CHEF

VACHERIN6.90€ /PERS

SORBET ou GLACE ENTRE DISQUES DE MERINGUE

FARANDOLE7.30€ /PERS

DISQUES DE NOUGATINE, BOULES DE GLACE ET SORBET

COUPE PROFITEROLLES ou MACARONS7.30€ /PERS

CHOUX VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ou MACARONS GLACES

OMELETTE NORVEGIENNE7.30€ /PERS

GARNI DE MACARONS GLACES

PETIT POT OR.....3,60€

NOTRE BUFFET SUCRE

FOURS SUCRES.....LE KG.....67.00€

FOURS SECS.....LE KG.....67.00€

MACARONS.....LE KG.....67.00€

PIECE MONTEE.....La part.....6.80/7.80€

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...