

CARTE TRAÎTEUR

NOS APÉRITIFS

PETITS FOURS SALÉSLE KG.....70.00€
BRIOCHE LOUIS XIV42 TOASTS
CRABE62.00€
NORDIQUE (SAUMON / OEUF DUR / POMME)54.00€
PAIN SURPRISE56 TOASTS
SAUMON57.00€
JAMBON DE PAYS57.00€
JAMBON DE PARIS / ROQUEFORT53.00€
NAVETTE1.80€ PIÈCE
JAMBON / TARAMA / GRUYÈRE / ROSETTE / ANDOUILLE / CRÈME DE GRUYÈRE	
NAVETTE FOIE GRAS ou CRABE2.10€ PIÈCE
CANAPÉ1.80€ PIÈCE
ASPERGE / SAUMON / OEUF DE LUMP / JAMBON / TOMATE / PALMIER / CREVETTE / OEUF DE CAILLE CONCOMBRE-MAÏS / GRUYÈRE / ROSETTE	

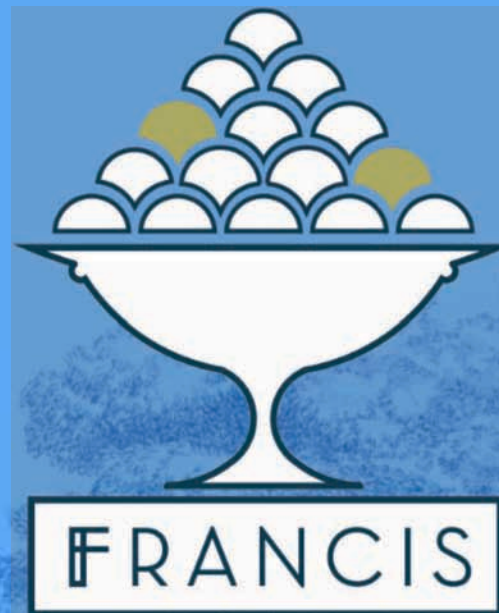
NOS ENTRÉES ET PLATS MAISON

FOIE GRAS DE CANARD
BOUDIN BLANC
COQUILLES SAINT-JACQUES
**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

N'ATTENDEZ PAS LE DERNIER MOMENT POUR PASSER COMMANDE

TARIFS FIN D'ANNÉE 2022

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

24 & 31 décembre ouvert de 9h à 19h
25 décembre & 1er Janvier ouvert de 9h à 12h30
Ouvert tous les jours à partir du 13 décembre

7,60€/pers à partir de 4 personnes - Servies sur coulis ou crème anglaise

NOS BÛCHES ACTUELLES

GUANAJA ORANGE

MOUSSE CHOCOLAT, MARMELADE ORANGE, MOUSSE ORANGE SANGUINE, BROWNIE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

HIMALAYA*

CREMEUX MARRON, CREME VANILLE, MORCEAUX DE POIRE, BRISURES DE MARRONS, SABAYON CHOCOLAT, BISCUIT MARRON

NUAGE

CHEESE CAKE, CREMEUX MANGUE-MANDARINE, VANILLE

NOISETTE

MOUSSE CHOCOLAT CARAÏBE, CREMEUX PRALINE, MOUSSE NOISETTE, FINANCIER NOISETTE

ROUSSILLON

COMPOTEE GRIOTTE-RHUBARBE, BAVAROISE NOUGAT, MOUSSE ABRICOT, DACQUOISE AMANDE

VERVEINE

MOUSSE FRAMBOISE, COMPOTEE FRAMBOISE VERVEINE, MOUSSE VANILLE DE TAHITI, BISCUIT CITRON

NOS BÛCHES RÉTRO

RAMBOLITAINE

SUCCES, CREME PRALINE, PRALINES CONCASSEES

CAFE *

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CAFE

CHOCOLAT

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CHOCOLAT

NOS BÛCHES GLACÉES

BAHAMAS

SORBET EXOTIQUE, NOUGAT GLACE, COULIS FRAMBOISE

ANTILLAISE *

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 ENTREMÊTS GLACÉS

IGLOO

.....4/6 PERS 44€8/10PERS 68€

SORBET FRAMBOISE, COULIS, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

CHALET

.....8/10 PERS 75 €

NOUGAT GLACE, SORBET SURPRISE DU CHEF

VACHERIN

.....7.00€ /PERS

SORBET ou GLACE ENTRE DISQUES DE MERINGUE

FARANDOLE

.....7.40€ /PERS

DISQUES DE NOUGATINE, BOULES DE GLACE ET SORBET

COUPE PROFITEROLLES ou MACARONS7.40€ /PERS

CHOUX VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ou MACARONS GLACES

OMELETTE NORVÉGIENNE7.40€ /PERS

PETIT POT OR

.....3,70€

NOTRE BUFFET SUCRÉ

FOURS SUCRÉS

.....LE KG.....70.00€

FOURS SECS

.....LE KG.....70.00€

MACARONS

.....LE KG.....70.00€

PIÈCE MONTÉE

.....La part.....6.90/7.90€

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...