

CARTE TRAÎTEUR

NOS APÉRITIFS

PETITS FOURS SALÉSLE KG.....80.00€
BRIOCHE LOUIS XIV42 TOASTS
CRABE68.00€
NORDIQUE (SAUMON / OEUF DUR / POMME)60.00€
PAIN SURPRISE56 TOASTS
SAUMON62.00€
JAMBON DE PAYS62.00€
JAMBON DE PARIS / ROQUEFORT57.00€
NAVETTE2.00€ PIÈCE
JAMBON / TARAMA / GRUYÈRE / ROSETTE / ANDOUILLE / CRÈME DE GRUYÈRE	
NAVETTE FOIE GRAS ou CRABE2.50€ PIÈCE
CANAPÉ1.90€ PIÈCE
ASPERGE / SAUMON / OEUF DE LUMP / JAMBON / TOMATE / PALMIER / CREVETTE / OEUF DE CAILLE CONCOMBRE-MAÏS / GRUYÈRE / ROSETTE	

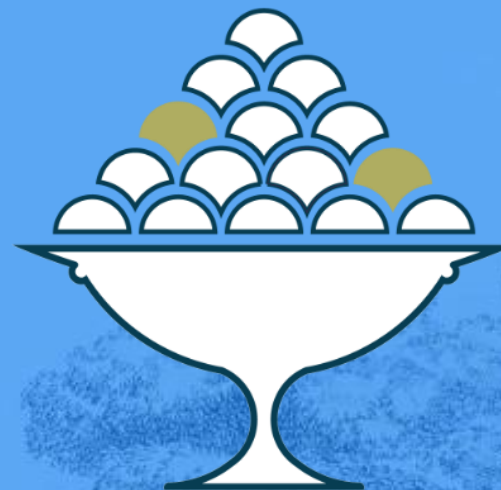
NOS ENTRÉES ET PLATS MAISON

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 2024

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

24 & 31 décembre ouvert de 9h à 19h
25 décembre ouvert de 9h à 12h30
Fermé le 1er janvier
Ouvert tous les jours à partir du 17 décembre

7,90€/pers à partir de 4 personnes - Servies sur coulis ou crème anglaise

NOS BÛCHES ACTUELLES

AMAZONIA

MOUSSE CHOCOLAT, COEUR PARSSION ABRICOT, BISCUIT CHOCOLAT (sans fruit à coque)

CORSE*

CREMEUX MARRON, ZESTES DE CLEMENTINE, CREME VANILLE, MARMELADE DE CLEMENTINES
CORSE, BRISURES DE MARRONS, SABAYON CHOCOLAT, BISCUIT MARRON

NUAGE

CHEESE CAKE, CREMEUX MANGUE, VANILLE

PACANE

MOUSSE CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINE, SABAYON VANILLE, NOIX DE PECAN CARAMELISEES

GOYA

MASCARPONE AUX DEUX CITRONS, BISCUIT CUILLERE, COMPOTEE FRAISE GOYAVE CITRON,
CRUMBLE AMANDE SESAME

VELOURS

CREMEUX PECHE BLANCHE, MOUSSE AMANDE, BISCUIT PISTACHE, CROUSTILLANT SESAME

BELLE-HÉLENE

CRÈME BRULEE MIEL, MOUSSE CHOCOLAT, POIRE, BISCUIT CHOCOLAT

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

SÃO PAULO

GLACE CAMEL, PARFAIT CAFE, NOIX DE PECAN CARAMELISEES

MERE NOËL

SORBET FRAISE, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

*PRÉSENCE D'ALCOOL

NOS ENTREMÊTS GLACÉS

IGLOO

.....4/6 PERS 46€8/10PERS 73€

SORBET FRAMBOISE, COULIS, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

CHALET

.....8/10 PERS 82€

NOUGAT GLACE, SORBET SURPRISE DU CHEF

VACHERIN

.....7.20€ /PERS

SORBET ou GLACE ENTRE DISQUES DE MERINGUE

FARANDOLE

.....7.60€ /PERS

DISQUES DE NOUGATINE, BOULES DE GLACE ET SORBET

COUPE PROFITEROLLES

.....7.60€ /PERS

CHOUX VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

OMELETTE NORVÉGIENNE *

.....7.60€ /PERS

GLACE VANILLE, ORANGE CONFITES, GRAND MARNIER

PETIT POT OR

.....3.90€

NOTRE BUFFET SUCRÉ

FOURS SUCRÉS

.....LE KG.....80.00€

FOURS SECS

.....LE KG.....80.00€

MACARONS

.....LE KG.....80.00€

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...