
LES PAINS ARTISANAUX

Les baguettes : tradition, céréales

Pain au levain

Pain complet

Pain aux céréales

Pain miel noisettes

Pain abricots raisins

Pain aux figues

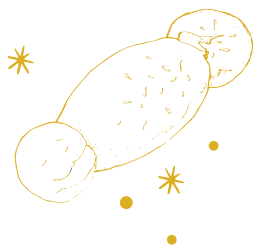
Pain multi-fruits

Pain de campagne au seigle

Pain blanc

Pain platine

Petit pain de table



LES BRIOCHES

Brioche nature ou perles de sucre

LES COQUILLES

Nature, raisins, chocolat et perles de sucre

LES MACARONS

Une large gamme de parfums disponibles

LES IDÉES CADEAUX

Coffrets chocolats, nougats, pâtes de fruit, sapins en chocolat

Retrouvez toutes les photos des produits sucrés sur notre site internet.

Ouverture pour les fêtes : 24 décembre : 7h30-19h / 25 décembre 7h30-12h

Commandes pour le 24, 25 et 31 **uniquement en magasin**

Fermé les 26 et 27 décembre, ouvert les 1er et 2 janvier

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021-2022

CARTE SUCRÉE SALÉE



RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

✉ patisserielessonges@gmail.com

☎ 09.50.43.24.45

🌐 www.lessonges.fr

📱📷 Les Songes



LES BÛCHES DE FÊTES 2021-2022

“L'INTENSE AU CHOCOLAT” 20€/4 parts, 32€/8 parts

Croustillant au praliné, crumble aux noisettes et mousse légère au chocolat noir.



“LA SUBTILE FRAMBOISE” 36€/8 parts

Framboises fraîches, éclats de mures et groseilles, crème légère finement parfumée, chantilly aux zestes de citron vert, le tout posé sur une meringue.



“LA TRADITION DU MARRON” 36€/8 parts

Mousse très légère aux marrons acidulée à l'orange sanguine, morceaux de marrons glacés, croustillant praliné.



“LA BÛCHE ANANAS YUZU” 36€/8 parts

Mousse à l'ananas subtilement relevée au yuzu et à la cardamome, compotée d'ananas, biscuit croustillant.



“LA FINESSE DE LA VANILLE” 44€/8 parts

Mousses légères aux deux textures, infusées à la vanille Bourbon, accompagnées d'un sablé croquant.



“LES BÛCHES GLACÉES” 20€/4 parts, 36€/8 parts

- Glace maison vanille et chocolat ; le tout sur un biscuit meringue.
- Sorbet maison framboise et mangue ; le tout sur un biscuit meringue.



LES PLATEAUX DE FÊTES 2021-2022

(Disponibles les 24, 25 et 31 décembre)

“ LE PLATEAU DE LA MER ” 65€

- Coupelle de cabillaud, rondelle croustillante de pomme de terre et sa sauce champagne, Caviar sturida 10 pièces
 - Roulé de saumon gravlax maison sauce aux herbes et combawa 10 pièces
- Grosse St Jacques snackée sauce délicate au foie gras 10 pièces



“ LE PLATEAU CARNIVORE ” 55€

- Cube de foie gras maison et son confit sur pain de tradition 10 pièces
 - Mini-burger au bœuf sauce poivre et roquette 10 pièces
 - Verrine de boudin blanc truffé, crème de potimarron aux épices douces 10 pièces



“ LE PLATEAU VÉGÉTARIEN ” 50€

- Macaron chèvre miel 10 pièces
- Panna cotta de courge, sablé aux noisettes, huile d'argan 10 pièces
- Champignons farcis à la poire et au roquefort 10 pièces

Une caution de 30€ par plateau vous sera demandée pour le prêt de vaisselle

