

Les Bûches

- **Douceur Tropicale** : Mousse coco, coulis mangue/passion/yuzu, biscuit et croquant coco.
- **Rubis** : Mousse légère chocolat « Rubis », mousse framboise, coulis cassis, génoise citron et croquant amande.
- **Belle Epine** : Mousse légère au marron, Mousseux vanille, biscuit marron et croustillant. (*Sans gluten*)
- **Eden** : Crème légère noisette, délicatesse citron vert, coulis pomme verte/citron vert, biscuit et croustillant noisette.
- **Merisière** : Mousse chocolat noire 64%, suprême amande, coulis cerise, biscuit et croquant amande.
- **Aztèque** : Mousse légère chocolat noir 66%, mousseux éclats de fèves de cacao, biscuit et praliné croustillant.

Les bûches sont proposées en taille unique de 5 personnes au tarif : 25€00 la pièce.

Les Ballotins de Chocolats assortis

Gammes	Poids	Prix	Dominance gustative
Classiques	125 gr	12€00	Assortiment de ganaches, pralinés, pâte d'amande,...
Trait Fruité	230 gr	21€50	Assortiment alliant les fruits et les chocolats Grand Cru
Pur Origine	120 gr	14€00	Assortiment alliant les Chocolats noirs Pur Origine
Carat	185 gr	14€00	Assortiment alliant le caramel, le chocolat, les fruits,...

Les Friandises Chocolatées

- Les mendiants : Noir/amande, lait/noisette (9€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les grignotins : Noir/amande, lait/orange, ivoire/pistache (9€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les florentins : Nougatine tendre, miel, amande et fruits confits (10€00 le tube de 150 gr).
- Les macarons Velay : Macarons chocolat, pâte de fruits verveine et chocolat noir (9€00 la réglette de 6 pièces).
- Les miss coco : Sablé coco et chocolat noir (9€00 la réglette de 28 pièces et de 150 gr).
- Les lauzettes : Sablé amande, chocolat noire et fleur de sel (9€00 la réglette de 28 pièces et de 150 gr).
- Les orangettes : Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir (12€00 le sachet de 125 gr).
- Les citronnettes : Ecorces de citrons confites enrobées de chocolat noir (12€00 le sachet de 125 gr).
- Les pavés Vellave : Guimauves à la verveine enrobée de chocolat noir (8€00 le sachet de 130 gr).
- La boisson des Dieux : Chocolat à boire légèrement épicées en préparation (5€00 le tube de 200 gr).
- Les galets de la Loire : Dragées aux chocolats (12€00 le tube de 200 gr).

Les Truffes

- Truffes noires : Ganache crémeuse chocolat noir.
- Truffes noires Verveine : Ganache noire à la Verveine verte du Velay.
Tarif : 16€00 le sachet de 200 gr.

Les Meringues et Macarons

- Les meringues à la feuille de Verveine (4€00 le sachet de 50 gr).
- Les classiques : Vanille, citron, framboise, cassis, pistache, chocolat noir.
- Les nouveautés : Pomme/griotte/cannelle, caramel salé, Cranberries, yuzu, orange, marron.
Pour une qualité de dégustation, nos macarons sont conditionnés en réglettes de 6.
Tarif : 7€20 la réglette de 6 macarons.

Les Pâtes de Fruits et les Guimauves

- 8 parfums : Poire/vanille, abricot, passion, fraise, framboise, cassis/violette, pomme verte, verveine.
Tarif : 7€00 la réglette de 160 gr (les 8 parfums assortis).
- 2 parfums : Vanille et fraise.
Tarif : 8€00 le tube de 100 gr (les 2 parfums assortis).

Les Confitures et Pâtes à Tartiner

- Les confitures : Framboises/groseille/anis, fraises/pamplemousse/vanille, myrtilles, abricots aux parfums de Provinces, exotiques, orange, lait à la vanille, verveine (5€50 pour le pot de 250 gr).
- Les pâtes à tartiner : Noisette, chocolat, caramel salé (6€00 pour le pot de 250 gr).

Les Sablés

- Les diamants : Vanille, caramel, chocolat.
- Les spéculoos : 4 épices, cassonade, cannelle.
- Les cookies : Amande et chocolat.
- Les cookies méteil : Seigle, orange et chocolat.
- Les sablés Breton : Beurre et sucre cristal.
- Les diamants du Velay : Cassonade et farine de lentille verte du Puy en Velay (AOC).
- Les provençal : citron jaune et anis.
- Les croquants : café, noix et orange.
Tarif : 4€50 les 125 gr.

Les Marrons glacés

- En boîtes de 12 pièces ou au détail.
Tarif : 2€50 le marron glacé ou 28€00 la boîte de 12 pièces.

Pour une bonne organisation : Clôture des commandes pour Noël le 22 décembre à 19h00.

Clôture des commandes pour le Réveillon le 29 décembre à 19h00.

* Dessert sans gluten.

° Dessert sans fruits à coques.