

Bruno Montcoudiol

Chers clients, nous avons le plaisir de vous proposer des desserts à la commande uniquement, et sur Monistrol sur Loire.

Pour satisfaire vos demandes et votre gourmandise, nous sommes ouvert les matins, de 9h00 à 12h30, du mercredi au dimanche, en formule "boutique" et "drive".

Vous pouvez passer vos commandes par téléphone au 04 71 56 18 91 (heures d'ouvertures) et au 06 20 45 50 53 ou par mail : patisseriemontcoudiol@orange.fr

Nous assurons les livraisons, à partir de 13h00, sur Monistrol sur Loire et ses environs (10 km) afin de vous satisfaire (Minimum de 20 euros d'achats).

Faites votre choix dans la liste de desserts, en gâteaux individuels, entremets pour 4, 6 ou 8 personnes maximum.

Entremets

- °***Ci-Frais** : Framboises, mousse légère citron, coulis framboise, biscuit fondant citron et fin croustillant (présentation cadre).
- **Pur Velay** : Suprême verveine, coulis poire/verveine, biscuit amande et croquant amande (présentation cadre).
- **Rosacé** : Mousse chocolat noir 66%, coulis mûre et framboise, biscuit amande et praliné croquant (présentation cadre).
- ***Bourbon** : Mousse chocolat noir 64%, crémeux vanille Bourbon, biscuit chocolat et croquant amande (présentation cadre).
- **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crémeux caramel salé, biscuit amande et sablé Breton (présentation cadre).
- **Fleur Australe** : Mousse mangue/passion, coulis fruits rouges, biscuit amande/coco et praliné feuilleté (présentation cadre).
- **Sous-Bois** : Suprême noisette, coulis fraise des bois/framboise, biscuit amande/noisette et croustillant feuilleté (présentation cadre).
- **Cydonia** : Crème légère marron, coulis coing et poire, biscuit moelleux marron, biscuit et croquant amande (présentation cadre).

Tarifs : 4 parts à 16,00 €, 6 parts à 23,00 €, 8 parts à 30,00 €.

Petits Gâteaux Individuels et Tartelettes Individuelles

- °***Ci-Frais** : Framboises, mousse légère citron, coulis framboise, biscuit fondant citron et fin croustillant.
- **Pur Velay** : Suprême verveine, coulis poire/verveine, biscuit amande et croquant amande.
- **Rosacé** : Mousse chocolat noir 66%, coulis mûre et framboise, biscuit amande et praliné croquant.
- ***Succès Fou** : Biscuit moelleux amande, fine ganache 67% et glaçage chocolat aux éclats d'amande.
- **Baba Cool** : Pâte à baba, sirop léger au vieux rhum, mousseline vanille et Chantilly.
- **Mezenc** : Tartelette amande et myrtilles, chantilly et mousseline au marron.
- ***Bourbon** : Mousse chocolat noir 64%, crémeux vanille Bourbon, biscuit chocolat et croquant amande.
- **Caramélia** : Mousse chocolat noir 64%, biscuit et crémeux caramel salé, biscuit amande et sablé Breton.
- **Fleur Australe** : Mousse mangue/passion, coulis fruits rouges, biscuit amande/coco et praliné feuilleté.
- **Violina** : Bavaroise chocolat blanc, crémeux cassis/violette, cassis et génoise amande/citron jaune.
- **Sous-Bois** : Suprême noisette, coulis fraise des bois/framboise, biscuit amande/noisette et croustillant feuilleté.
- **Cydonia** : Crème légère marron, coulis coing et poire, biscuit moelleux marron, biscuit et croquant amande.

Tarif : 3,00 € la pièce.

* Dessert sans gluten.

° Dessert sans fruits à coques.

Mail : patisseriemontcoudiol@orange.fr

Site internet : www.patisserie-montcoudiol.fr

Facebook : <https://www.facebook.com/Bruno-Montcoudiol-Patissier-Officiel-115073409938958/>