

## ENTREMETS GLACÉS...

### Mélody

Biscuit dacquoise, sorbet pêche, crème glacée framboise, coulis de framboise

### Exotique

Biscuit dacquoise coco, glace chocolat, sorbet exotique, coulis de framboise

### Airellier du Pilat

Biscuit dacquoise, sorbet myrtille, parfait vanille, nougatine

### Mont Blanc

Fondant croustillant aux céréales, crème glacée chocolat blanc, mousse caramel fleur de sel, poire caramélisée

4 pers. : 21 €    6 pers. : 27 €  
8 pers. : 32 €

# La Potinière

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

GLACIER - TRAITEUR

SALON DE THÉ

Noël 2017

Jour de l'An 2018



## VERRINES...

### Délice du Velay

Crème glacée verveine, sorbet et coulis fraise .....5,00 €

### Cacaoyer

Glace chocolat noir, blanc, lait, biscuit chocolat .....5,00 €

### Oranaba

Sorbet ananas/basilic/cannelle, mousse mangue .....5,00 €

### Découverte

Glace marron/litchie, sorbet mandarine .....5,00 €

### Melba

Glace vanille, sauce melba, amandes caramélisées.....5,00 €

### Festive

Sorbet champagne, marmelade framboise .....5,00 €

## La Potinière

13, place Jean-Jaurès - SAINT-ETIENNE

Tél. 04 77 32 22 55 - Fax 04 77 38 00 09

[www.patisserie-la-potiniere.fr](http://www.patisserie-la-potiniere.fr)

[contact@patisserie-la-potiniere.fr](mailto:contact@patisserie-la-potiniere.fr)

Notre création pour les Fêtes :  
Les cadeaux de Noël de *La Potinière*



Taille unique (6 personnes) : 32 €

## La carte des fêtes de fin d'année

### **APÉRITIF** (6 pièces /personne) 9 €

**CHAUD :**

- Mini-burger de canard
- Croustillant tomate/mozarella
- Mini Croque-monsieur pesto/parmesan

**FROID :**

- Tartare de saumon à l'aneth
- Verrine andalouse
- Verrine paimpolaise

### **ENTRÉES** au choix 7 €

- Foie gras et à gelée de coing aux Coteaux du Layon
- Feuilleté de ris de veau aux morilles
- Crumble de saumon à l'oseille
- Cassolette de grenouilles aux écrevisses

### **PLATS CHAUDS** au choix 9 €

- Civet de sanglier, sauce grand veneur
- Sauté de canard, sauce aux cèpes
- Pavé de selle d'agneau, jus aux herbes
- Lotte à l'américaine

### **GARNITURES** au choix 4 €

- Gratin dauphinois
- Brochette de légumes
- Riz pilaf aux champignons
- Mélange forestier

### **DESSERT** 6 €

- Bûche de Noël ou entremets
- Glace découverte

### **MENU COMPLET** 32 €

Au-delà de 10 menus commandés 30 €

## **BUCHES TRADITIONNELLES**

### **Royale**

*Génoise chocolat, ganache chocolat, meringue, chantilly*

### **Framboise meringuée**

*Biscuit roulade crème mousseline, framboises*

### **Chocolat**

*Biscuit roulade, ganache chocolat noir*

### **Noisette**

*Biscuit roulade, crème mousseline pralinée à l'ancienne, noisettes caramélisées*

### **Valencia**

*Croustillant noisette, mousse chocolat noir, crème brûlée orange*

### **Spécial "2017"**

*Biscuit mousse chocolat noir, crème brûlée vanille, cacahouètes, caramel*

### **Archipel**

*Biscuit amande, duo de framboises, mousse exotique*

### **Verger**

*Biscuit dacquoise, mousse pêche, mousse poire, compotée pêche-grany*

4 pers. : 19 €      8 pers. : 35 €  
6 pers. : 27 €      10 pers. : 39 €

## **BUCHES GLACÉES...**

### **Vanille framboise**

*Glace vanille, sorbet framboise, meringue, coulis framboise*

### **Jamaïque**

*Fond sablé, glace vanille, glace chocolat, nougatine*

### **Sublime**

*Fond sablé praliné, glace caramel, pommes caramélisées, parfait nougat, caramel mou*

### **Bohème**

*Biscuit dacquoise, sorbet orange, coulis mandarine, crème glacée spéculos*

### **Gourmande**

*Biscuit meringué noisettes, crème glacée chocolat-noisettes, cacahouètes grillées, caramel mou, parfait praliné*

### **Ardéchoise**

*Fond crumble noisettes, mousse glacée marron avec morceaux, sorbet et coulis abricot*

6 pers. : 30 €  
8 pers. : 36 €    10 pers. : 42 €

## **LES GOURMANDISES**

Les truffes	75 € le kg
Les chocolats assortis	85 € le kg
Les griottes	80 € le kg
Les tuiles	80 € le kg
Les marrons glacés	85 € le kg
Les macarons (8 parfums)	75 € le kg