

ENTREMETS GLACÉS...

Le Menton

Biscuit dacquoise, sorbet citron,
sorbet pamplemousse, coulis d'orange

Le pêcheur mignon

Biscuit dacquoise, sorbet pêche, glace vanille,
sorbet mûre, coulis de mûre

Le Neptune

Biscuit dacquoise, glace chocolat, crème
glacée spéculos, croustillant dentelle

Le Capricorne

Biscuit chocolat, glace pistache, sorbet fraise,
coulis de fraise

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

VERRINES...

Cacaoyer

Glace chocolat noir, glace chocolat blanc,
glace chocolat au lait5,00 €

Vénus

Crème glacée verveine, sorbet citron vert,
coulis de myrtille5,00 €

Napoléon

Sorbet mandarine, coulis orange sanguine,
glace chocolat5,00 €

Ardéchoise

Crème glacée marron, sorbet orange,
morceaux de nougatine.....5,00 €

Notre création pour les Fêtes : Le Sabot de *La Potinière*



Taille unique
(6-8 personnes) :
32 €
Vanille - Chocolat

La Potinière

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

GLACIER - TRAITEUR

SALON DE THÉ

Noël 2020

Jour de l'An 2021



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

contact@patisserie-la-potiniere.fr

La carte des fêtes de fin d'année

APÉRITIF (6 pièces /personne) 9 €

CHAUD :

- Feuilletés salés assortis
- Escargot en brioche
- Mini croq pesto-parmesan

FROID :

- Verrine tartare saumon/
guacamole
- Bun's foie gras
- Caviar aubergines et crevettes

ENTRÉES au choix 7 €

- Foie gras et sa gelée au Sauternes
- Feuilleté aux morilles
- Cassolette de Saint Jacques aux
écrevisses

PLATS CHAUDS au choix 9 €

- Civet de sanglier, sauce grand veneur
- Grenadin de veau sauce morille
- Dos de loup sauce royale

GARNITURES au choix 4 €

- Gratin dauphinois
- Mélange forestier et ses marrons
- Riz sauvage

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

Chocolat

Biscuit roulade, ganache chocolat noir

Noisette

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

Spécial "2020"

Biscuit amandes, mousse fruits rouges, crème diplomate vanille

Valencia

Croustillant noisette, mousse chocolat noir, crème brûlée orange

4 pers. : 19 € 8 pers. : 36 €
6 pers. : 28 € 10 pers. : 40 €

BUCHES GLACÉES...

Vanille framboise

Glace vanille, sorbet framboise, meringue, coulis framboise

Jamaïque

Fond sablé, glace vanille, glace chocolat, nougatine

Soleil des Tropiques

Biscuit, sorbet mangue/passion/mandarine, coulis passion, glace vanille avec morceaux d'ananas rôtis

Vivarais

Biscuit dacquoise, crème glacée marrons, sorbet myrtilles

1^{ère} taille : 28 €
2^{ème} taille : 35 €

LES GOURMANDISES

Les chocolats assortis	85 € le kg
Les griottes	85 € le kg
Les tuiles	85 € le kg
Les marrons confits	95 € le kg
Le charbon de St-Etienne	80 € le kg

Possibilité de livraison
Contact : 04 77 32 22 55