

Nos Bûches 2016



Bûche Apple

Pâte sucrée aux amandes
Dés de pommes
Crème légère vanillée
Fond d'amandes



Bûche Tamora

Sorbet Abricot vanillé
Fond d' Amandes aux
abricots séchés
Parfait glacé chocolat
Coulis d'abricots passion



Bûche Belle Hélène

Mousse chocolat fondante
Mousse poire
Dés de poire
Biscuit aux amandes
(Sans gluten)



Bûche Réveillon

Glace au yogourt
Sorbet litchi
Sorbet exotique
Meringue
Fond d'amandes cacao



Bûche St-Sylvestre

Biscuit Chocolat sans farine
Mousse lactée
Mousse dulcey
Croustillant caramel
Biscuit joconde
Cookees



Bûche Brisolée

Crème légère au marrons
Biscuit génoise
Crème de cassis
Gelée de fruits rouge
Meringue

Bûche Délice Clémentine

Biscuit sacher
Mousse Clémentine
Fillet de clémentines
Croustillant d'agrumes
Coulis de clémentines gélifié

Uniquement sur réservation - Notre croque-Sapin :
4 Parfums à choix, vanille, moka, chocolat et caramel fleur de sel



Traiteur

Pain Surprise
Plateau Traiteur
Mini Canapés
Navettes Briochées
(foie gras, saumon)

Les Spécialités du Confiseur

- Nos pannetons Maison
- Nos Macarons 12 parfums
- Nos Truffes et Bonbons Maison
- Nos Flocons de neige
- Nos Sapins fourrés
- Nos Bonnets du Père Noël
- Nos Montages de fin d'année
- Nos Cartes de Vœux gourmandes au chocolat
- Nos Mugg de Noël au Chocolat



Notre Collection de Fèves 2016



*Pâtisserie Confiserie
Tea Room
Florence & Pascal Coddeville
Av. de la Gare 20
1920 Martigny
Tél : 027 722 48 80
mail : p.coddeville@netplus.ch
<http://www.coddeville.com>*

Spécial Fêtes

De Fin d'Année

2016

