



WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN

MES BÛCHES DE NOËL

Bûches Mont Blanc

(€ 25 / 4 Personen; € 37 / 6 Personen)

Maronen, Clementinen, Ingwer, Maronenpaste, Maronenpüree, Rum, Mascarpone, Eisenkraut

Infiniment Vanille

(€ 23 / 4 Personen; € 35 / 6 Personen)

Vanilleschoten, weiße Opales-Schokolade, UHT-Sahne, Lubeka-Mandelpaste, dunkle Opales-Schokolade 70%

Eclair Bûches de Noël

(€ 26 / 4 Personen; € 40 / 6 Personen)

Brandteig, exotische Früchte, Mandelcreme, Kokosnuss, Banane, Mango, Passionsfrucht, Ananas, Limette

Bûches Chocolat - Framboise

(€ 25 / 4 Personen; € 37 / 6 Personen)

Himbeere, Genoise, Zitrone, karibische Schokolade, Kakao, Blattgold

Vegan Bûches des Incas

(€ 30 / 4 Personen; € 45 / 6 Personen)

Schokolade, geröstete Haselnüsse, Reismehl, Buchweizenmehl, Mandelmehl, Kakao, Piment d'Espelette, Aquafaba, Kokosöl, süßes Paprikapulver, Zitrustreste, Sesam-Samen

FÜR HEILIGABEND

Eclairs : 6er-Set: € 25

- Eclairs Schokolade-Kokosnuss
- Eclairs Schokolade
- Eclairs Pistazie - Orange
- Eclairs Mix Haselnuss
- Eclairs Chouchou Karamell

Tartelettes : 6er-Set: € 30

- Schokoladen-Tartelette
- Feigen-Himbeer-Tartelette
- Maronen-Tartelette - Clementine
- Tartelette Tatin
- Himbeer-Pistazien-Tartelette