

CARTE TRAITEUR

NOS APERITIFS

Petits fours salés.....	le Kg.....	64.00 €
Cuisse de caille farcie.....	la pc.....	3.40 €
Mini brochette.....	la pc.....	4.00 €
(st jacques / lotte / agneau)		
Brioche louis XIV.....	42 toasts	
- crabe.....		56.00 €
- nordique (saumon / oeuf dur / pomme).....		49.00 €
Pain surprise.....	56 toasts	
- saumon.....		52.00 €
- jambon de pays.....		52.00 €
- jambon de paris, roquefort.....		48.00 €
Navette.....	la pc.....	1.60 €
(jambon / tarama / gruyère / rosette / andouille / crème de gruyère)		
Navette foie gras ou crabe.....	la pc.....	1.85 €
Canapés.....	la pc.....	1.60 €
(asperge / saumon / oeuf de lump / jambon / tomate / palmier / crevette / oeuf de caille / concombre maïs / gruyère / rosette)		
Mini verrine.....	la pc.....	3.60 €
(tuile parmesan et piperade / guacamole, écrevisse, et coulis de tomate / coquille st jacques / saumon mariné)		

NOS ENTREES ET PLATS

Foie gras de canard maison
Boudin blanc maison
Coquilles saint-Jacques maison
Feuilleté saint-Jacques sur fondue de poireaux
Koulibiac de saumon
Bouchée financière au ris de veau
Filet de boeuf en brioche
Vol au vent financière

Joyeuses Fêtes de fin d'année

Francis

Philippe Charpentier
Pâtissier - Chocolatier
Rambouillet



85 rue du Général de Gaulle – 78120 Rambouillet
01.34.83.01.01

www.patisserie-francis-78.fr
Tarifs septembre 2018

NOS BÛCHES

7.20€/pers à partir de 4 personnes

NOS BÛCHES ACTUELLES

Servies sur coulis ou crème anglaise

ALSACIENNE

MOUSSE CHOCOLAT, CREME PAIN EPICE, MARMELADE D'ORANGE

TURIN *

ROULE MARRON, VANILLE, BRISURES MARRONS, SABAYON CHOCOLAT, FINANCIER MYRTILLES

STELLA

CHEESE CAKE, CREME AGRUMES, VANILLE, FRAMBOISE

ECUREUIL

MOUSSE CHOCOLAT, CREMEUX NOISETTE, CREME PRALINE

FLAVIE

DOUCEUR VANILLE, CREMEUX FRAISE, SABAYON FRAISE

ANGELYS

MOUSSE CHOCOLAT, CAMEL YUZU, POIRES CONFITES

NOS BÛCHES RETRO

RAMBOLITAINE

SUCES, CREME PRALINE, PRALINES CONCASSEES

CAFE *

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CAFE

CHOCOLAT

BISCUIT ROULE, CREME AU BEURRE CHOCOLAT

*présence possible d'alcool

NOS BÛCHES GLACEES

SAINTE-ANNE

SORBET PASSION-MANGUE, CREMEUX COCO

ANTILLAISE *

GLACE RHUM-RAISINS, PARFAIT VANILLE, BRISURES DE MARRONS

SAO PAULO

GLACE CAMEL, PARFAIT CAFE, NOIX DE PECAN CAMELISEES

MERE NOËL

SORBET FRAISE, PARFAIT VANILLE

NOS ENTREMETS GLACES

IGLOO.....4/6 PERS 40€.....8/10PERS 62 €

SORBET FRAMBOISE, PARFAIT VANILLE, MERINGUE

CHALET 8/10 PERS66 €

Nougat glacé, sorbet groseille-kiwi

VACHERIN.....6.60€/PERS

SORBET ou GLACE ENTRE DISQUES DE MERINGUE

FARANDOLE.....7.00€/PERS

DISQUES DE NOUGATINE, BOULES DE GLACE ET SORBET

COUPE PROFITEROLLES ou MACARONS.....7.00€/PERS

CHOUX VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ou MACARONS GLACES

OMELETTE NORVEGIENNE.....7.00€/PERS

CYGNE EN NOUGATINE.....7.30€/PERS

GARNI DE MACARONS GLACES

PETIT POT OR.....3,40€

NOTRE BUFFET SUCRE

FOURS SUCRES.....LE KG.....64.00€

FOURS SECS.....LE KG.....64.00€

MACARONS.....LE KG.....64.00€

CONFISERIE ET CHOCOLAT

Nos chocolats sont de fabrication maison, exclusivement avec des couvertures VALRHONA, comme nos truffes, muscadines, mendiants...

Découvrez nos créations, tout un assortiment de ganaches, pralinés, pâtes de fruits, ainsi que les marrons primeurs glacés par nos soins.

Fruits déguisés, pâtes de fruits maison, fruits confits, calissons, pâtes d'amande... Ces douceurs sont présentées en ballotins, coffrets, paniers, corbeilles, centres de table, boîtes convives...