

# LES GLACÉES

## La Crépuscule

Biscuit marron, crème glacée marron avec ses brisures, mousse glacée chocolat et coulis abricot/passion.



## L'Aurore

Sorbet fraise, parfait sirop d'érable dacquoise coco.



## La Baobab

Joli marbré de trois sorbets : framboise, mangue et litchi le tout recouvert de meringue craquante.



Merci de commander, pour Noël avant le **20** Décembre, et pour le Nouvel an avant le **27** Décembre.

Après ces dates, nous ne pourrons plus garantir la disponibilité de toutes nos bûches.

### TARIFS

4 personnes = 26€  
6 personnes = 36€  
8 personnes = 46€

04 74 55 01 17

98, rue Pasteur - 01400 Châtillon-sur-Chalaronne

# Les Bûches de Noël

2023

Céline & Alain DÉRONZIER



Du plaisir, Ain Délice !

[www.ain-delice.fr](http://www.ain-delice.fr)



# LES CHOCOLATS

## La Royal

Dacquoise amande, praliné  
feuilletine et mousse chocolat noir.



## L'Équinoxe

Crumble praliné aux éclats de  
mangue / passion et mousse chocolat  
cacahuètes caramélisées,  
crémeux caramel, dacquoise  
cacahuète et mousse chocolat  
Dulcey et noisette.



## L'hiver

Crumble praliné et spéculos, biscuit « Pim's »  
roulé et fourré d'une marmelade d'orange/Kalamansi  
et mousse chocolat.

# LES FRUITÉES

## L'Été

Sablé breton, marmelade de fruits exotiques  
(ananas, mangue, passion et citron vert),  
biscuit dacquoise à la noix de coco et mousse  
mangue passion.



## La Symphonie

Biscuit moelleux aux amandes,  
crémeux framboise  
et crème légère à la vanille.

## L'Automne

Biscuit châtaigne, suprême panacotta  
et coings rôtis, mousse marron  
légèrement rhumée.



# LA SPÉCIALE



## La Printemps

ÉDITION LIMITÉE



Croustillant aux amandes et biscuit  
moelleux aux zestes d'oranges,  
roulé de marmelade abricot/pêche  
et romarin, crème légère au lait d'amande.

# LA TRADITIONNELLE



Biscuit roulé, crème pâtissière  
Finition crème au beurre  
Parfums :  
chocolat, praliné,  
café ou Grand Marnier