

Une hésitation de cadeau ? Une panne d'idée ?

Nous vous proposons des cartes cadeaux de la valeur que vous souhaitez :).

Vous pouvez également acheter vos cadeaux sur notre site internet et vous les faire expédier dans toute la FRANCE !



www.patisseriechocolaterie-lelegance39.com



Ne pas jeter sur la voie publique

8 rue Georges Clemenceau,
39160 Saint-Amour
03.84.35.11.28



Horaires 2025

- Lundi 15/12	FERMÉ
- Mar 16/12 au 20/12	7h-13h / 14h-19h
- Dimanche 21/12	7h-13h30
- Lun 22/12 au 24/12	7h-13h / 14h-19h
- Jeu 25/12	7h-16h
- Ven 26/12	FERMÉ
- Sam 27/12	7h-13h / 14h-19h
- Dimanche 28/12	7h-13h30
- Lun 29/12 au Mer 31/12	7h-13h / 14h-19h
- Jeu 01/01/2026	7h-15h

**FIN des commandes le 21/12
pour Noël
et le 28/12 pour le Nouvel an**

Vous pouvez faire vos achats
sur notre site Internet :

www.patisseriechocolaterie-lelegance39.com

L'élégance

**Pâtissier - Chocolatier -
Glacier**

M. Cuisinier

**Carte des Fêtes
2025**

**Toutes nos créations
sont réalisées à 100%
dans notre atelier**

Bûches L'élégance

Individuel 4.50€
4 pers 20€
ou 6 pers 30€

La Casse Noisette

Biscuit moelleux pâte à choux, croquant amande/noisette et riz soufflés, crémeux noisette de Piémont, coulis mandarine, mousse noisette de Piémont

La Carachoc

Biscuit moelleux chocolat, coulis passion, crémeux caramel au beurre salé, mousse chocolat 66%

La Tirami "bûche"

Biscuit cuillère légèrement imbibé de café, crème tiramisu onctueuse

La Vanifruit

Biscuit cuillère, compotée de framboises, crémeux à la vanille de Madagascar, mousse fruits rouges

Le Bonnet de Noël

(Individuel 4.50€)

Biscuit moelleux amande, compotée de framboises, mousse fromage blanc et guimauve à la noix de coco

Le Cadeau de Noël

(Individuel 4.50€)

Coque de meringue, crémeux marron et sa légère note de rhum, coulis de framboises, mousse à la vanille de Madagascar

**Fin des commandes le 21/12
pour Noël
et le 28/12 pour le nouvel an**

Bûches Traditionnelles

Individuel 4.50€
4 pers 20€
ou 6 pers 30€

Café OU Chocolat

Biscuit roulade moelleux, crème au beurre café OU chocolat

Desserts Glacés

4 pers 20€
ou 6 pers 30€

Omelette Norvégienne

Biscuit joconde, crème glacée à la vanille de Madagascar, crème glacée chocolat

Mille feuilles de couleurs

Biscuit Joconde, sorbet framboise, sorbet citron
crème glacée à la vanille de Madagascar

Nougat glacé

Éclats d'amandes, de pistaches, d'écorces d'oranges confites et de noisettes de Piémont

**Toutes les commandes sont à
régler le jour de la commande.
Un bon de commande vous
sera donné, **CONSERVEZ
LE**, il vous sera demandé le
jour J.**

Nos Incontournables

NOTRE PAIN D'ÉPICES

Miel de châtaigne, soupçon de zeste d'agrumes et un subtil mélange d'épices

NOS MARRONS GLACÉS

Marron d'Ardèche AOP, confits aux 2 vanilles avec une légère note de Rhum

NOS TRUFFES

au chocolat au lait 40% ou au chocolat noir 66%

NOS PIÈCES CRÉATIONS UNIQUES

sur le thème de Noël

NOS COFFRETS CHOCOLATS

Nos assortiments de chocolats Lait, noir
OU mélangés :

Pralinés, ganaches fruitées, ganaches
Origines
et pâtes d'amandes

NOS SUJETS EN PÂTE D'AMANDE

4 mini sujets de Noël en pâtes
d'amandes 60%, façonnés à la main