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.patisseriechocolateriek lelegance39.com

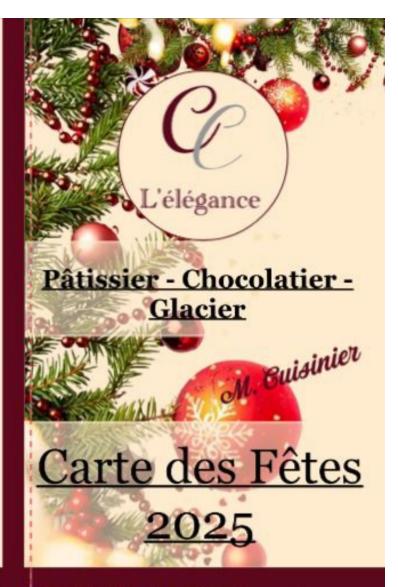


Ne pas jeter sur la voie publique

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



8 rue Georges Clemenceau, 39160 Saint-Amour 03.84.35.11.28

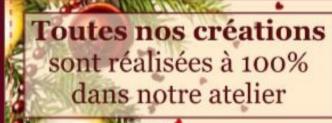






Vous pouvez faire vos achats sur notre site Internet :

www.patisseriechocolaterielelegance39.com



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

<u>Bûches</u> <u>Traditionnelles</u>

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'agrume 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