NOS ACCORDS
VIN, CIDRE ET CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
HOSTOMME
ROSÉ DE SAIGNÉE
38€
ACCORD POUR :
OH PEUCHÈRRE !
OH GARI !

CHAMPAGNE
HOSTOMME
TRADITION
29€
ACCORD POUR :
TOUTES LES BÛCHES

CHAMPAGNE
HOSTOMME ORIGINE
BLANC DE BLANC
37,90€
ACCORD POUR :
PITCHOUNE BOULÈGUE !

VIN
ROUGE
DOLÇ D'EN PIQUÉ
31,50€
ACCORD POUR :
T'IÉ UN BOUCAN !

CIDRE
DE GLACE 2011
CANADA
39€
ACCORD POUR :
LA NINE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

GOURMANDISES
SPÉCIALITÉS DE NÖEL

FRITURES DE NOËL
CHOCOLAT NOIR, BLOND, PRALINÉ ET BLANC
PETIT 70g : 4,50€
GRAND 200g : 12€
ORANGETTES 125g : 10,50€
GINGEMBRETTES 125g : 14€

BALLOTINS
MÉLANGE DE CHOCOLATS
Boule de Noël : 3,50€
avec 2 bonbons en chocolat
(peut-être utilisée comme marque-place sur votre table)
125g : 10€
250g : 20€
500g : 40€
750g : 60€
1000g : 80€

MARRONS GLACÉS
BOÎTE DE 6 : 23€
BOÎTE DE 12 : 45€

INFOS RÉSERVATIONS

Réservations **sur le site** ou **en boutique**
Bûches disponibles uniquement **à partir du 24 décembre**
Lieu de retrait : **Patisserie Victoire** ou **La Maison Française**

PATISSERIEVICTOIRE.FR

12 rue Principale 13540 PUYRICARD — 04 42 28 06 88

La Maison Française
2 Rue Fernand Dol 13100 Aix-en-Provence — 04 42 12 69 09

SAS FLIG au capital de 10 000 €
892 176 736 - R.C.S. Aix-en-Provence

Imprimé par : AIX'PRIM
Impasse du Lavoir 13590 Meyreuil

Ne pas jeter sur la voie publique.

CRÉATIONS DE NOËL

BÛCHES, BOISSONS ET GOURMANDISES

TAILLE UNIQUE
6 PERSONNES
38€

T'IÉ UN BOUCAN !

Brownie au chocolat parsemé de pistaches, amandes et noisettes,
tendre ganache et mousseux chocolat KOMUNTU 80%,
compotée poire williams des Hautes Alpes infusée au thé Earl Grey.

ACCORD : Vin Rouge Dolç d'en Piqué
Champagne tradition

LA NINE

Onctueux crème de marrons aux éclats de marron glacé.
Crémeux et cœur aux fruits de la passion,
biscuit moelleux, sablé croustillant.

ACCORD : Cidre de glace
Champagne tradition

OH PEUCHÈRRE !

Nougat glacé aux fruits des 13 desserts,
cœur sorbet maison à la figue de Solliès-Pont AOP,
biscuit succès.

ACCORD : Champagne Rosé
Champagne Tradition

BOULÈGUE !

Onctueux mangue, cœur avocat façon guacamole
aux fruits de la passion, biscuit banane, crème
et croustillant noix de coco.

ACCORD : Champagne Origine blanc de blanc
Champagne Tradition

PITCHOUNE

Onctueux praliné maison noisette du Piémont,
confit et crème à la clémentine, dacquoise et croustillant,
le tout enrobé d'un chocolat au lait aux éclats de noisettes.

ACCORD : Champagne Origine blanc de blanc
Champagne Tradition

OH GARI !

Sorbet maison aux fraises plein fruit de Provence,
crème glacée à l'huile d'olive AOP d'Aix en Provence,
sablé « brédele », meringue craquante.

ACCORD : Champagne Rosé
Champagne Tradition

Toutes les photos de nos Bûches sont non-contractuelles | Photos © Pâtisserie Victoire