

# NOS ACCORDS

VIN, CIDRE ET CHAMPAGNE

# GOURMANDISES

SPÉCIALITÉS DE NOËL



CHAMPAGNE  
HOSTOMME  
ROSÉ DE SAIGNÉE  
43€



CHAMPAGNE  
HOSTOMME  
TRADITION  
29€



CHAMPAGNE  
HOSTOMME ORIGINE  
BLANC DE BLANC  
43,90€



VIN  
ROUGE  
DOLÇ D'EN PIQUÉ  
31,50€



CIDRE  
DE GLACE 2011  
CANADA  
39€



FRIURES DE NOËL  
CHOCOLAT NOIR  
ET AU LAIT  
PETIT 100g : 8€  
GRAND 200g : 16€  
ORANGETTES 200g : 23€

BALLOTINS  
MÉLANGE DE CHOCOLATS  
*disponible aussi en  
uniquement noir ou au lait*  
125g : 13,50€  
250g : 26€  
500g : 52€  
750g : 78€  
1000g : 105€

Boule de Noël : 3,50€  
avec 2 bonbons en chocolat  
*peut-être utilisée comme  
marque-place sur votre table*



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

## INFOS RÉSERVATIONS

Réservations sur le site ou en boutique  
Bûches disponibles à partir du 13 décembre  
Lieu de retrait : Pâtisserie Victoire



PATISSERIEVICTOIRE.FR

📍 12 rue Principale 13540 PUYRICARD 📞 04 42 28 06 88



VICTOIRE

ARTISAN PÂTISSIER

CRÉATIONS  
DE NOËL

BÛCHES, BOISSONS ET GOURMANDISES



TAILLE UNIQUE  
6 PERSONNES

42€

## COMÈTE



Dacquoise à la noisette, crémeux praliné noisette, crémeux intense au chocolat, feuillantine croustillante, mousse au chocolat du Bélice. (sans gluten)

## TORNADE



Biscuit de Savoie, crémeux et compotée à la mangue et aux de fruit de la passion, guacamole d'avocat, onctueux à la mangue intense.

## TONNERRE



Sorbet plein fruits à la mandarine et au yuzu, parfait glacé à la vanille de Madagascar et biscuit cuillère.

## ÉCLAIR



Dacquoise aux amandes, compotée de framboises, fraises, mûres et myrtilles, crème et mousseux aux citrons avec des notes de yuzu. (sans gluten)

## DANSEUR



Biscuit moelleux, crémeux aux marrons, éclats de marrons glacés, bavaoise à la vanille bourbon de Madagascar, mousseux à la crème de marron (confectionné par la maison Corsiglia).

## CUPIDON



Sorbet plein fruits au litchi et à la framboise, compotée de framboise, gelée de fleur, meringue craquante. (sans gluten)