

Nos apéritifs

Nos minis burgers

- magret 1,20 € / pièce
- saumon 1,20 € / pièce
- foie gras 1,50 € / pièce

Nos petits feuilletés salés

4 à 5 pièces par personnes 1,00 € / pièce

- chausson au chèvre, lardons, sirop d'érable
- chausson au roquefort
- mini-quiches & pizzas
- saucisse feuilletée
- feuilleté boudin-pomme
- feuilleté roulé chorizo
- feuilleté confit de poivron-chorizo
- feuilleté d'aubergine chèvre-piment d'espelette
- feuilleté boudin blanc, chutney d'oignons
- feuilleté vache qui rit romarin-tomate
- pruneaux-lardons
- croissant au jambon
- roulé figue-magret
- palmier au gruyère
- palmier tomate-thon
- allumettes au saumon



OUVERTURE

lundi 24 décembre : 6h30 - 19h30 (NON STOP)

lundi 31 décembre : 6h30 - 13h00 / 15h00 - 19h30

les mardis 25/12 et le janvier : 7h00 - 13h00

FERMETURE

les mercredis 26 décembre et 2 janvier

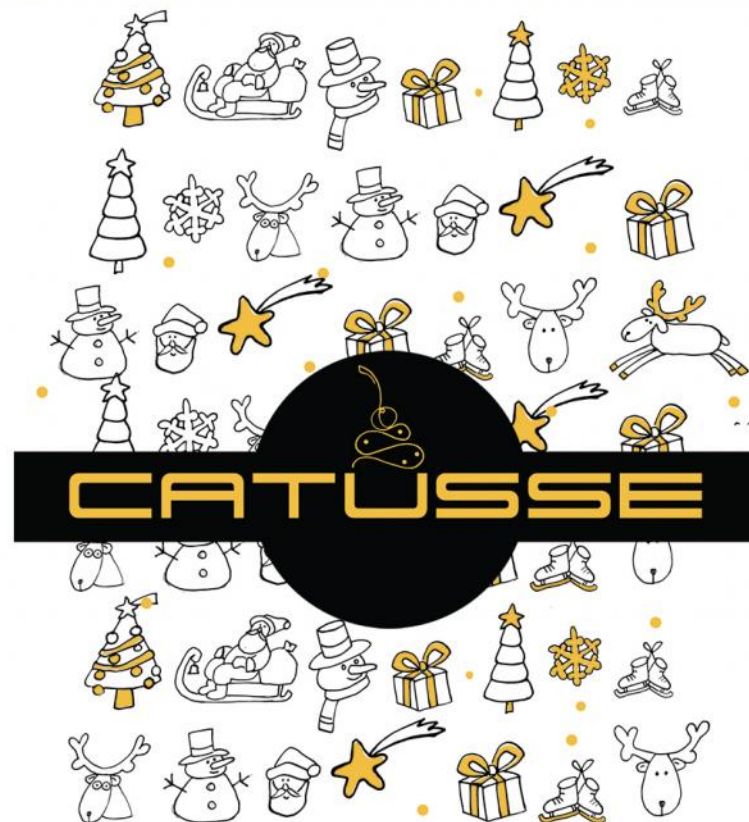
ATTENTION !

Pour des raisons d'organisation,
nous vous informons que la date limite
de commande sera le :

**Samedi 22 décembre à 13h00
pour le 24 et 25 décembre**

 **05.61.76.45.32**

Carte des Fêtes 2018-2019



Retrouvez-nous sur notre site internet

dominiquecatuse.fr

Boulangier - Pâtissier - Chocolatier
LACROIX-FALGARDE

Ne pas jeter sur la voie publique

©www.atcompo.fr

Nos pains classiques

- baguette & flûte
- flûte de campagne
- festive nature & céréales
- la pétrisane
- baguette d'antan
- pain de meule
- pain complet
- pain Aveyronnais
- Paisou
- le solognot
- le conquérant
- le pain de mie (rond ou carré)

Nos pains spéciaux

- pain châtaigne, figue, éclats de noisettes
- pain petit épautre, grand ou petit modèle
- pain de seigle
- pain seigle-citron
- pain aux noix
- pain figue

Nos petits fours sucrés

- mini tiramisu
- mini éclairs & religieuses
- chou praliné & rhum
- salambo kirsch, Grand Marnier
- tartelettes fruits
- mini baba chantilly
- mini opéra
- mini Montebello
- mini Royal, framboisier, russe

BÛCHES DE NOËL TAILLE UNIQUE : 6/8 personnes

LES INOUBLIABLES

Royal

le pralin croquant & sa mousse au chocolat

Poire Caramel

caramel gourmand et ses dés de poires

Poire Chocolat

suave et fruité, le duo magique de la Belle Hélène

Manteau du Père Noël

du crémeux fraise, du coulis de framboise et de la mousse vanille

Sweet Lemon

le peps de la framboise, la délicatesse du citron

LES NOUVEAUTES

Fuji

notes japonaises de thé sencha, yuzu et litchi

Rudolf



le petit renne au chocolat

Daim® et fruits des bois

Castina

quand le marron roule après la mandarine !

Toulousaine

accord de notre fleur fétiche avec le cassis

Lipstick

trilogie de fruits rouges sur moelleux chocolat

LES TRADITIONNELLES Bûches crème au beurre

chocolat, praliné, café, vanille, Grand-Marnier

NOS BUCHES GLACEES MAISON

Saveurs d'hiver

intimité de la châtaigne et de la poire, accentuée de brisures de marrons glacés

Russe

la version glacée de notre fameux gâteau praliné

Chocorange

la complicité des sorbets chocolat noir & orange avec zestes confits

Color ' Pop

vanille fraise framboise en toute légèreté

