Traiteur & Pains

	Tarifs
Assortiment de petits fours salés	55€ le kilo
Pâté en croûte aux morilles	32,90€ le kilo
Verrines salées :	2,90€ pièce
Saumon fumé et fromage frais	
Chèvre frais, miel et noix	
Mousse de cèpes, mousse de parmesan et noisettes torrifiées	
Macarons salés :	1,50€ pièce
Foie gras	
Roquefort	
Chèvre	
Tapenade	
Pains spéciaux :	
Pain de mie toast	2,95€
Pain de seigle	2,55€
Pain complet	2,55€
Pain aux noix	2,95€
Pain aux figues	2,95€
Pain aux châtaignes et figues	2,95€
Pain Pop King	2,95€
Pain d'épices	4,95€

Nous vous souhaitons

De belles fêtes
de fin d'année

PENSEZ À RÉSERVER !

04.76.26.09.53

Horaires spéciales fêtes

24 décembre : 6h-18 h
25 décembre : 6h-12h
31 décembre : 6h-18h

DU CÔTÉ DES GOURMANDS - 126 BD JOLIOT CURIE - 38600 FONTAINE

Les Délices de Noël

DCDG

Du Côté Des Gourmands

Douceurs sucrées

Bûches pâtissières



Royale : *croquant praliné, biscuit succès, mousse chocolat*

Framboisine : *génoise, mousseline onctueuse vanille bourbon bio, framboises*

Vénitienne : *biscuit cuillère, crémeux vanille bourbon, insert fruits rouges*

Miroir : *biscuit cuillère, ganache, mousse au chocolat, caramel fleur de sel*

Mont blanc : *meringue, mousse crème de marron, insert cassis*

Pom'Ka : *sablé breton, mousse caramel, pommes poêlées*

Rubis : *biscuit cuillère, mousse chocolat blanc, confiture de framboises*

Zestée : *biscuit cuillère, mousse citron, confiture et brisures de framboises*

Bûches pâtissières traditionnelles à la crème au beurre : *goûts au choix* : *café, chocolat, vanille, praliné, chartreuse*

Nouveautés 2026

Pistachio : *biscuit madeleine, croquant pistache, insert crémeux framboise, mousse pistache*

Dulcey : *biscuit madeleine, crémeux spéculos, mousse chocolat dulcey Valrhona*

Inspiration framboise : *biscuit madeleine, mousse chocolat inspiration framboise, crémeux vanille bourbon bio, croquant aux amandes*

Toutes nos bûches sont faites avec du chocolat Valrhona

Tarif bûches : 5,20 € la part - Disponibles en 4 et 6 parts

Douceurs sucrées

Bûches glacées



Caramel beurre salé/vanille : *glace caramel beurre salé et sel de Guérande, glace vanille bourbon, cœur de meringue*

Vanille/marron : *glace vanille bourbon, glace marron avec brisures de marrons glacés Imbert, cœur de meringue*

Vanille/fraise : *glace vanille bourbon, sorbet fraise, cœur de meringue*

Framboise/passion : *sorbet framboise, sorbet passion, cœur de meringue*

Noisette/rocher praliné : *glace noisette, glace rocher praliné aux fèves de cacao à la pâte et éclats de noisettes, cœur de meringue chocolaté*

Nougat/abricot : *glace nougat de Montélimar, sorbet abricot, cœur de meringue*

Macarons



Parfums au choix : vanille, chocolat, café, framboise, pistache, citron

Chocolat Valrhona



Votre pâtisserie vous propose également du chocolat Valrhona en ballotins ou au détail

Tarif macarons : 1,40€ l'unité - Tarif chocolats: 89.50€ le kilo