



Nos Bûches
*Créations, Glacées,
Traditionnelles*



Pâtisseries de fête

*Macarons, panettone, nougat,
pain d'épices, marrons glacés...*

Pains spéciaux

*Pain aux figues amandes et noisettes,
Pain à la châtaigne, aux noix...*

* 2024-2025 *

Les Bûches Créations



Le Farfelu Chocolaté



Streuzel chocolat, brownies noix de pécan, caramel tendre au beurre demi-sel et mousse chocolat noir d'origine Sanaga 66% cacao-Trace...



La Gnome Ardéchoise



Croustillant gianduja feuilletine, biscuit à la crème de châtaigne, insert bi-couches crémeux châtaigne et crémeux poire, mousse marron/vanille...

Les Bûches Glacées



Guérandaise

Glace pralinée à l'ancienne, cœur caramel beurre salé, meringue suisse, glace chocolat sur ses éclats de cookies...



Plaisirs Givrés

Sorbet fruits rouges et son cœur meringue, sorbet abricot...



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



La Flocon de Pomme



Streuzel chocolat blanc, biscuit de Savoie, praliné tendre, ganache montée à la vanille, brunoise de pommes vertes pectinées...



La Crapule Exotique

Streusel amande chocolat blanc, biscuit amande, brunoise de mangue avec une note de gingembre et ganache montée sur base de chocolat blanc végétal...



SANS
GLUTEN



SANS
LACTOSE



VÉGÉTAL



La Reine rouge

Streusel chocolat blanc, biscuit de Savoie, insert à la fraise, mousse fraise et romarin...



Les Bûches Traditionnelles



Au chocolat

Crème pâtissière chocolatée roulée dans un biscuit génoise...



Au Praliné

Crème pâtissière au praliné amande-noisette roulée dans un biscuit génoise...



Aux Fruits

Crème diplomate vanille, mandarine, framboise, poire, roulée dans un biscuit génoise...



À la vanille

Crème pâtissière à la vanille gousse roulée dans un biscuit génoise...



Au

Grand Marnier

Crème pâtissière au Grand-Marnier roulée dans un biscuit génoise...

Tarifs

Bûche Création 5/6 pers.	27 €
Bûche Glacée 5/6 pers.	27 €
Bûche Traditionnelle 5/6 pers.	25 €

Les Incontournables



• Macaron sucré assortiment	1.05 €
• Panettone aux pralines, chocolat/noisettes ou classique 650 g	13.75 €
• Pain d'épices 370 g	6.50 €
• Chocolat	10,50 / 100g
• Petit four	4.50 / 100g
• Marron glacé	8.50 € / 100g
• Nougat	4.50 € / 100g

Pains spéciaux



2.70 € le pain de 350 g

- Pain aux maïs
- Pain complet Bio
- Seigle Bio/citron
- Pain aux figues amandes et noisettes
- Pain à la châtaigne
- Pain petit épeautre Bio
- Pain aux noix à la farine de noix

Au poids : 9 € le kg

- Campagne (env. 600 g à 800 g)
- Tourte de seigle Bio meule de pierre (env. 650 g)
- 20/80 seigle Bio meule de pierre et petit épeautre Bio (env. 650 g)
- 4 Farines : seigle, farine intégrale (complète), châtaigne et petit épeautre

Informations et commandes :

Contact@lafinepatisserie.fr - www.lafinepatisserie.fr

Boutique de Vinay
22 Cours de la Libération
04 38 90 14 02

Boutique de St Antoine l'Abbaye
41 Chemin de l'Enclos
04 76 36 29 76

Jours et horaires d'ouverture :

Lundi 23 décembre 7h30 à 12h30 et 14h00 à 18h00

24 et 31 décembre 7h45 à 12h30 et 13h30 à 18h00

25 décembre 7h45 à 11h30

1^{er} Janvier 7h30 à 12h30