



## LE SUCRÉ

**FOURS FRAIS** • Boîte de 12 pièces : 12,90 €

**MILLE-FEUILLE VANILLE** • 6 pers. : 31,20 €

**MILLE-FEUILLE NOISETTE** • 6 pers. : 37,80 €

**PARIS-BREST** • 6 pers. : 31,20 €

**TARTE VANILLE** • 6 pers. : 37,80 €

**RELIGIEUSE À L'ANCIENNE** • 6 pers. : 31,20 €

**BÛCHES CRÈME AU BEURRE**

Vanille, café, chocolat, praliné



Maison  
ROY

AUXERRE

BOUTIQUE  
PAUL BERT

91, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93

En semaine : 6h - 19h

Le dimanche : 6h - 13h30

Ouvert 7/7 jours

BOUTIQUE  
CHARLES LEPÈRE

21, place Charles Lepère | 89000 Auxerre

03 86 52 14 08

En semaine : 6h30 - 19h

Le dimanche : 6h30 - 13h

Fermé le jeudi

LE BOUDOIR  
SALON DE THÉ

89, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93

Nous vous remercions de bien vouloir passer commande avant les dates suivantes :

Pour le 23 décembre : le samedi 21 décembre 18h00

Pour les 24 et 25 décembre : le dimanche 22 décembre 13h30

Pour le 31 décembre : le dimanche 29 décembre 13h30.

N'oubliez pas d'anticiper également votre commande de pain.

Pour un meilleur service avec un minimum d'attente, l'enlèvement des commandes sera effectué

au salon de thé (89, rue du pont) le 24 décembre de 8h30 à 18h00,

le 25 décembre de 8h30 à 12h30 et le 31 décembre de 8h00 à 13h00.

Merci de ne pas oublier votre bon de commande. Le règlement s'effectuera le jour de la commande.

Les prix s'entendent TTC.



## LE SALÉ

• Boîte de 16 fours salés • 12,90 €

• 12 mini gougères • 3,60 €

• Boîte de 12 navettes (6 légumes, 6 saumon) • 16,80 €

• Boîte de 11 canapés • 12,10 €

• Mille-Feuille Saumon • 3,90 €

• Mille-Feuille Roquefort • 3,90 €

**CAKES** • 9,90 € pièce

• Lardons / tomates séchées

• Lardons / pruneaux

• Olives / champignons

**PAINS SURPRISE**

• Pain surprise nordique (24 tranches) • 32 €

• Pain surprise légumes (24 tranches) • 32 €

• Charcuterie / fromage / saumon (36 tranches) • 32 €

• Charcuterie / fromage (36 tranches) • 30 €

• Charcuterie (36 tranches) • 28 €

**VERRINES SALÉES** • 3,20 € pièce

• Carotte / curry / crevette

• Champignons / artichaut

• Avocat / crabe / mangue

• Saumon / lentilles

• Betterave / fromage frais

• Chèvre / petit pois

NOËL 2024



les **bûches**

## LES BÛCHES

- 1 **CLÉMENT**  
Crème brûlée aux marrons, mousse cassis, croustillant, biscuit ★
- 2 **MADELEINE**  
Crème vanille-rhum, compotée mangue-passion, biscuit madeleine
- 3 **LOUIS**  
Mousse chocolat-caramel, caramel mou, praliné cacahuète, croustillant, biscuit
- 4 **CHARLOTTE**  
Mousse vanille, compotée de fraise, croustillant, biscuit
- 5 **SAINT-HONORÉ VANILLE**  
Feuilletage caramélisé, choux vanille, crème légère vanille, chantilly vanille
- 6 **TIMUT** (uniquement pour 6/8 pers.)  
Crèmeux chocolat 70% et poivre de timut, mousse chocolat 70%, croustillant praliné, biscuit chocolat
- 7 **TUTTI-FRUTTI**  
Génoise, crème mousseline vanille, mélange de fruits frais

## LES BÛCHES GLACÉES

- 8 **ANAÏS** (uniquement pour 8 pers.) 51,20 €  
Croustillant coco, parfait citron vert, sorbet mangue-passion, crème glacée coco
- 9 **DUCHESSE** (uniquement pour 8 pers.) 51,20 €  
Parfait rose, sorbet litchi, sorbet framboise, croustillant
- 10 **OMELETTE NORVÉGIENNE**  
Biscuit joconde, glace Grand-Marnier-vanille, meringue italienne
- 11 **CHOCOLAT**  
Biscuit madeleine chocolat, glace vanille, crème glacée chocolat

3/4 personnes : 29,40 €  
6/8 personnes : 49,80 €



les **glacées**