

Du côté du salé

Serpent saucisse

Petits fours

- Chausson saucisse
- Pizzette
- Quichette
- Fromagette
- Croissant jambon
- Gougères aux herbes

Du côté du sucré

Retrouvez aussi nos petits plaisirs sucrés!

- Tarte 1900
- Marrons glacés
- Cakes et pains d'épices
- Panettones
- Macarons
- Tout un ensemble de douceurs chocolatées!

Toute commande non confirmée par nos soins ne sera pas prise en compte

Horaires du 7/12/22 au 27/01/23

Mardi 8h30 - 13h / 15h30 - 19h30
Mercredi 8h30 - 13h / 15h30 - 19h30
Judi 8h30 - 13h / 15h30 - 19h30
Vendredi 8h30 - 13h / 15h30 - 19h30
Samedi 8h30 - 19h30
Dimanche 8h00 - 13h

Ouvert: Samedi **24** décembre de **9h à 19h30**

Dimanche **25** décembre de **9h à 12h30**

Samedi **31** décembre de **9h à 18h30**

Fermé: Lundi **26** décembre

Mardi **27** décembre

Mercredi **28** décembre

Dimanche **1er** janvier

Lundi **2** janvier

Mardi **3** janvier

Prise de commandes pour Noël jusqu'au 21 décembre inclus, pour le Nouvel An jusqu'au 29

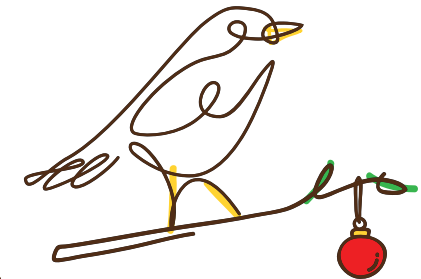
13, Grand-Rue Rémusat - VENERQUE

Tél. : 05.61.08.50.45

www.lepetitmerle.fr

Retrouvez-nous aussi sur Facebook et Instagram @lepetitmerle

Carte des Fêtes 2022



- joyeuses fêtes -



Bûches Traditionnelles

Vanille Fruits Rouge

Biscuit roulé nature, confit fruits rouges, ganache montée vanille, poudre de framboise.

Marrons

Biscuit roulé aux marrons, crème pâtissière aux marrons, finition chantilly, éclats de marrons glacés, meringues noisettes.

Toutes nos bûches sont en quantités finies et limitées!

Toutes nos bûches sont déclinées en 2 tailles: 6 parts ou 8/10 parts.

6 parts: 32 €
8/10 parts: 45,50 €
individuelle: 4,70 €

Bûches Entremets

Elvesia

Mousse chocolat noir origine République Dominicaine, crémeux chocolat lait origine République Dominicaine, brownie chocolat, crumble cacao, praliné fondant noisette.

Chaï

Mousse légère chaï latte, marmelade abricots kalamansi, croustillant praliné pistache, financier miel fleur d'oranger.

Praliné

Praliné à l'ancienne cajou, macadamia, amandes , biscuit pâte à choux, crème au beurre allégée, fruits secs caramélisés, glaçage noisette.

Tiramisu

Ganache montée chocolat blanc café, crème mascarpone amaretto, crémeux chocolat noir café, biscuit roulé imbibé café, praliné amandes pécan, croustillant grué de cacao.

6 parts: 35 €
8/10 parts: 50 €
individuelle: 4,70 €

Bûches Glacées

Glacée Framboise Pamplemousse

Sorbet framboise pamplemousse, biscuit moelleux framboise amandes, segments pamplemousse, coeur crème glacée vanille.

Glacée Agrumes

Crème glacée miel fleur d'oranger, sorbet citron vert mandarine, mousse glacée bergamote yuzu, biscuit citrons, guimauve bergamotte.

Glacée Marrons

Crème glacée aux marrons, sorbet mûres-cassis, éclats de meringues, financier noisettes aux éclats de marrons glacés.

6 parts: 35 €
8/10 parts: 50 €

