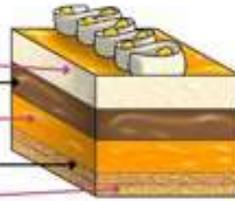


Nos bûches spécialités

6/8 pers 29€

La Manguo

Mousse coco
Suprême chocolat lait
Crèmeux manguo
Streusel coco
Biscuit coco



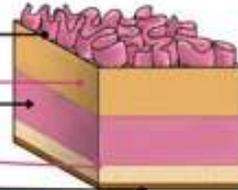
La Velours

Mousse chocolat noir
Mousse chocolat blanc
Mousse chocolat lait
Croustillant praliné feuilletine
Biscuit chocolat



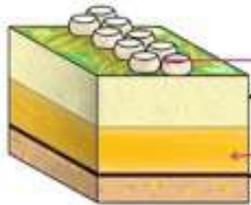
La Sous-Bois

Mousse framboise
Crèmeux praliné
Mousse framboise
Pain de gènes
Croustillant amande



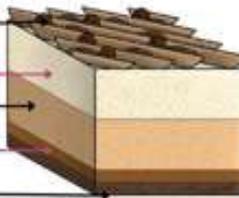
La Victoria

Ganache montée vanille
Mousse citron vert
Crèmeux ananas
Feuille de chocolat noir
Pain de gènes, morceaux ananas rôtis



La Royale

Chantilly gianduja
Suprême vanille
Mousse praliné noisette
Biscuit noisette
Streusel chocolat guanaja

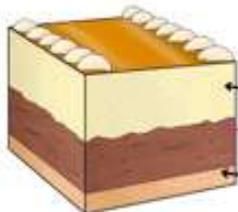


L'incontournable

6 pers 24€

Le Pommier

Crème légère vanille
Compotée de pommes caramélisées
Biscuit amande



Nos bûches glacées

6/8 pers 30€

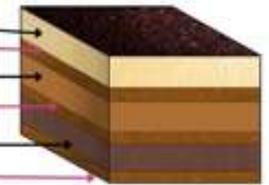
La Moulin Rouge

Sorbet fraise
Parfait vanille
Sorbet framboise
Sorbet fruits rouges
Biscuit amande



La Trio

Glace vanille
Croustillant praliné
Glace praliné
Croustillant praliné
Glace chocolat
Croustillant praliné



Nos bûches traditionnelles

6/8 pers 29€

Biscuit roulé et crème au beurre fin parfum au choix :
vanille; chocolat; café; praliné; Grand Marnier

Lunchs:

Plateau de 30 feuilletés 21€



Côté salé :

Plateau de 20 canapés 20€
Plateau de 40 canapés 40 €



Côté sucré :

Plateau de 20 lunchs 20€
Plateau de 40 lunchs 40 €

Nos chocolats

Tous nos chocolats sont fait maison et réalisés à partir de grands crus chocolat Valrhona. Cette gamme est constituée d'un mélange minutieux de chocolats variés.



HORAIRES DES FÊTES LONS

Lundi 23 décembre :
6h30-13h

Mardi 24 décembre :
6h30-13h00/14h30-17h30

Mercredi 25 décembre :
7h30-12h00

Mardi 31 décembre :
6h30-13h00/14h30-17h30

Mercredi 1er janvier:
7h30-12h00

HORAIRES DES FÊTES JURANCON

Mardi 24 décembre :
6h30-14h30

Mercredi 25 décembre :
7h30-12h00

Mardi 31 décembre :
6h30-14h30

Mercredi 1er janvier:
7h30-12h00

Pour accompagner tous vos plats nous proposons une gamme de pains traditionnels et spéciaux.

Toutes nos mousses et nos sorbets sont fabriqués à base de purée de fruits 100% naturelle.

Christian Sarrailé et toute son équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année!!!



Christian
Sarrailé

*Afin de mieux vous servir nous vous demandons de passer commande avant le
lundi 23 décembre*

*Lons: zac du Pesqué 05 59 32 47 99
Jurançon: place du Junqué 05 59 06 25 14*