

## Bûches glacées

(uniquement en 4 et 6 personnes)

### Xenia

Sorbet poire, poires caramélisées, parfait nougat, sablé à la châtaigne

Allergènes : œufs, fruits secs

### Forêt noire

Crème glacée chocolat/crème glacée vanille/Tonka, confit griotte, streusel cacao

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits secs, soja

### Bûche Vacherin

Sorbet citron/sorbet framboise, meringue

Allergènes : œufs

## Bûches traditionnelles

### Café

Un biscuit parfumé au café, une crème mousseline au café

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs

### Chocolat

Un biscuit chocolat et une mousse façon « Gaston »

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs

### Praliné

Un biscuit meringué, une crème praliné allégée, noisettes caramélisées

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs

## Tarte de Noël

Pâte sablée amande, croustillant praliné, crémeux agrumes et mousseline praliné

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits secs

## Entremêt du 31 Décembre Douceur Angevine

(uniquement le 31 décembre)

Dacquoise noisette, marmelade de clémentine, crème chocolat au lait infusé au café, crème légère praliné

Allergènes : œufs, lactose, soja, trace de fruits secs



LA TUFFLINE EST LA  
CONFISERIE ANGEVINE  
CRÉÉE PAR LAURENT PETIT.

Une pâte de fruit à la  
framboise associée à une  
guimauve au coquelicot,  
le tout enrobé de  
chocolat blanc.

Nous la proposons en  
boîte de **16 pièces** (150g) et  
en boîte de **32 pièces** (300g)



Conception : floriant@localgrafik.com - Photos : Xavier Benaroy - Ne pas jeter sur la voie publique

## Service Noël et Saint-Sylvestre

**La boutique vous accueille du mardi au dimanche**

Horaires :

Mardi au vendredi : 9h30-13h30 / 14h30-19h00

Samedi : 9h30-19h00

Dimanche : 9h30-12h30

Ouvert le 24 et 31 décembre de 9h00 à 18h00

Commande de Noël jusqu'au 21 décembre

Commande du 31 décembre jusqu'au 29 décembre

Fermé le 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Prix des bûches :

4 pers. : 24,50 € / 6 pers. : 34,50 € / 8 pers. : 48,00 €

Retrouvez également en boutique notre gamme  
de chocolats, macarons, nos plateaux  
d'assortiments de petits fours sucrés et salés



4 rue Saint-Aubin  
49100 Angers  
Tél.: 02 41 88 87 15  
patisserie-laurentpetit@orange.fr

8 rue de la claie  
49070 Beaucouzé  
Tél.: 02 41 876 901  
patisserie-laurentpetit@orange.fr



# Joyeuses Fêtes





Laurent

Petit

## Joyeuses Fêtes

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS ACCOMPAGNE  
DANS VOS INSTANTS DE FÊTES  
ET DE GOURMANDISES.  
C'EST AVEC UN IMMENSE PLAISIR  
QUE NOUS VOUS ADRESSONS NOS  
MEILLEURS VŒUX DE BONHEUR.

Bûches taille 4, 6 et 8 personnes



### Val de Loire

Crème vanille, crémeux noisette, pomme Tatin, quatre-quarts sarrasin, croquant praliné

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits secs, soja



### Eole

Mousse chocolat noir, caramel au beurre salé, cacahuètes grillées, sablé breton cacahuète

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits secs, soja



### Sauvage

Crème brûlée ananas/mangue/orange, crémeux praliné, mousse chocolat lait, biscuit croustillant noisette

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits secs, soja



### Victoria

Crème légère litchi, crémeux litchi, coulis framboise/fruits exotiques, croustillant noix de coco, biscuit madeleine

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs, gluten, soja



### Jardin d'Eden

Mousse chocolat noir, crème brûlée vanille, biscuit chocolat, croustillant noix de pécan

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs, gluten, soja



### Ysatis

Mousse légère au yaourt, crème brûlée pistache, confit de rhubarbe, meringue aux fruits secs

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs., Soja