

Dessert individuel

Trop choux, un dessert individuel en trilogie
Choux vanille, dôme fruits rouges - Choux praliné, dôme mousse chocolat
Choux pistache coulis mangue
Allergène : oeufs, lactose, gluten, fruits secs, soja

Bûches glacées

(uniquement en 4 et 6 personnes)

Muscari

Sorbet Fraise/ sorbet citron avec une infusion de noix muscade, confit fraise, meringue
Allergènes : oeufs

Manureva

Crème glacée chocolat, crème glacée brûlée à la vanille, caramel fondant cacahuète,
biscuit chocolat sans farine, meringue
Allergènes : oeufs, lactose, gluten, fruits secs, soja

Sormiou

Crème glacée yaourt, sorbet framboise, sablé breton
Allergènes : oeufs, lactose, gluten

Bûches traditionnelles

Café

Un biscuit parfumé au café, une crème mousseline au café
Allergènes : oeufs, lactose, fruits secs

Chocolat

Un biscuit chocolat et une mousse façon « Gaston »
Allergènes : oeufs, lactose, fruits secs

Praliné

Un biscuit meringué, une crème praliné allégée, noisettes caramélisées
Allergènes : oeufs, lactose, fruits secs

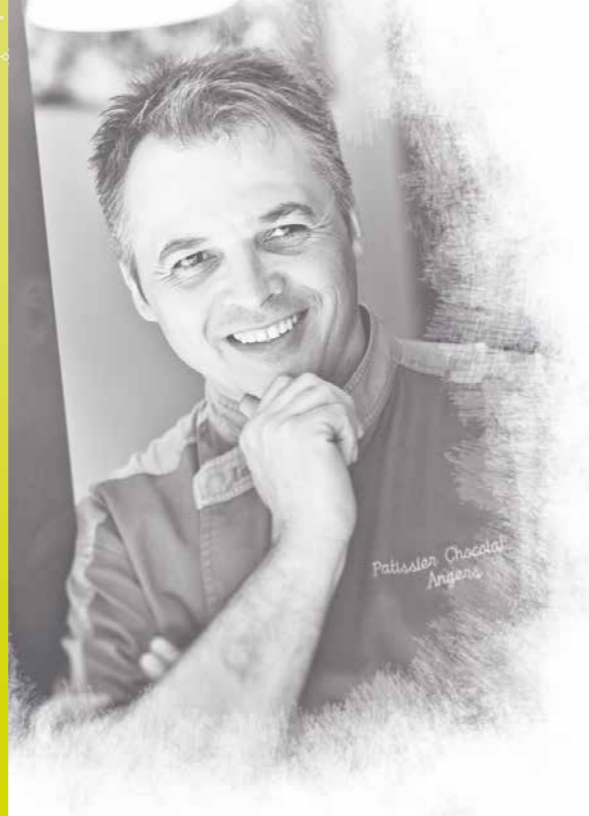
Tarte de Noël

Pâte sablée amande, crémeux citron/yuzu et chiboust framboise, framboises
Allergènes : oeufs, lactose, gluten, fruits secs

Entremet de la St Sylvestre

(uniquement le 31 décembre)

Dacquoise noisette, marmelade orange, cheese-cake zestes orange/pamplemousse,
mousse chocolat noir
Allergènes : oeufs, lactose, gluten, fruits secs, soja



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
boite de **16 pièces** (150g) et
en boîte de **32 pièces** (300g)



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^{er} janvier

Prix des bûches :

4 pers. : 24,00 € / 6 pers. : 35,00 € / 8 pers. : 48,00 €

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



Pâtisserie Laurent Petit

4 rue Saint-Aubin

49100 Angers

Tél.: 02 41 88 87 15

patisserie-laurentpetit@orange.fr

Conception : floriam@laco.grafik.com - Photos : Xavier Benony - Ne pas jeter sur la voie publique



Joyeuses Fêtes





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.



Maracuja

Mousse chocolat noir, crémeux
chocolat lait, crème légère
chocolat blanc, streusel
chocolat, biscuit chocolat

Allergènes : œufs, lactose, fruits secs, soja



Massalia

Crème yaourt aux zestes de citron
vert, crémeux citronnelle, compotée
cassis/framboise, meringue
amandes croustillantes

Allergènes : oeufs, lactose, gluten,
fruits secs



Sauvage

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

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



Babylone

Crème mascarpone, crémeux
framboise, pâte de fruits passion/
coco et croustillant coco

Allergènes : oeufs, lactose, fruits secs



Eole

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

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



Ophrys

Mousseux lait d'amande
crémeux mangue, caramel
à la mangue épicée,
dacquoise craquante

Allergènes : oeufs, lactose, fruits secs



Antarès

Mousseux vanille, poires confites,
crème de marron, meringue
châtaigne (sans gluten - sans
lactose)

Allergènes : oeufs, fruits secs