

Nos coffrets de Macarons

Composez & réservez votre coffret avant la date limite de prise de commande.
Le 23 et le 24 décembre, boîtes déjà composées.



25 macarons
37.50 €



16 macarons
25.20 €



12 macarons
19.30 €



8 macarons
13.30 €

Mais également nos coffrets de chocolat, nos sujets en chocolat, nos panettones,
nos oursons à la guimauve, nos mendiants, nos orangettes, nos roses des sables ...

Prise de commande à partir du mardi 26 novembre

PRIVILÉGIER LA COMMANDE DIRECTEMENT EN BOUTIQUE

Réservations Pour Noël : Jusqu'au 21 décembre (18h)
Pour la Saint-Sylvestre : Jusqu'au 28 décembre (18h)

Galette des rois

Réservation à partir
du vendredi 3 janvier
Thème : Fèves rois
de la fontaine

L'équipe d'Alexandrine
vous souhaite de belles fêtes !!

09 83 79 69 92

HORAIRES : Le 24 déc. : 8h30 - 17h | Le 25 : fermé
Le 31 déc. : 9h30 - 17h | Le 1^{er} et 2 janv. : fermé

6 Place du Général-de-Gaulle - 29900 Concarneau



Les éléments de décoration sur nos produits sont non contractuels - Ne pas jeter sur la voie publique - Impression : Concarneau Numérique - 02 98 50 56 15

PÂTISSERIE - CHOCOLAT - MACARON



vous présente

sa Bûche Création 2024

La boîte aux lettres du Père Noël



Les Bûches

Information : toutes les variétés de bûches ne pourront pas être disponibles jusqu'à la date limite de commande.

4/5 personnes : 28.00€ - 6/7 personnes : 42.00€

Exception : La boîte aux lettres du Père Noël - taille unique 4/5 personnes : 48.00€



La boîte aux lettres du Père Noël

ÉDITION EN
PETITE QUANTITÉ

Croustillant au praliné noix de pécan et grué de cacao, biscuit noix de pécan, crémeux noix de pécan, compotée de poire, crème légère à la poire

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja, fruit à coques (pécan, noisette)



Baptiste

Croustillant chocolat noir à la fleur de sel, biscuit chocolat, moussé chocolat noir 66%, crémeux chocolat au lait infusé à la fève de tonka et à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coques (amande, noisette)



Clémence

pauvre en gluten

Croustillant aux amandes, biscuit pain de Gênes, crémeux fruit de la passion et framboise, confit fruit de la passion et framboise, crème légère à la vanille de Madagascar

Allergènes : œuf, lait, soja, fruit à coques (amande), traces de gluten possibles



Tom

Croustillant noisette à la fleur de sel, biscuit noisette, crémeux noisette, praliné aux noisettes du Piémont, crème légère au chocolat lait 39%

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja, fruit à coques (noisette)



Albane

pauvre en gluten

Croustillant aux amandés, biscuit pain de Gênes aux zestes de citron jaune et vert, crémeux et confit au citron jaune et vert, crème légère infusée aux zestes de citron jaune et vert

Allergènes : œuf, lait, soja, fruit à coques (amande), traces de gluten possibles

Pâtisseries familiales

4/5 personnes : 22€ - 6/7 personnes : 33€ - 8/9 personnes : 44€

Charles de Gaulle

Croustillant praliné feuilleté, biscuit chocolat noir, crème brûlée à la vanille de Madagascar, mousse chocolat au lait 39%

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque (amande/noisette)

Gwinizh Du

pauvre en gluten

Croustillant feuilleté au chocolat blond, biscuit sarrasin, crème brûlée caramel, crème légère infusée au sarrasin, caramel au sarrasin

Allergènes : œufs, lait, soja, fruits à coque (amande/noisette), traces de gluten possibles

Délicatesse

pauvre en gluten

Croustillant aux amandes, biscuit pain de Gênes, crémeux aux framboises et confit aux framboises, crème légère à la vanille de Madagascar

Allergènes : œufs, lait, fruits à coque (amande), traces de gluten possibles

Pâtisseries individuelles

Tonkarneau, Charles de Gaulle, Paris-Brest, tarte citron meringuée, gwinizh du, délicatesse, cappuccino, boule de Noël

La Pâtisserie du Nouvel An

Sablé breton, crémeux mangue et fruit de la passion, marmelade mangue et ananas, crémeux et crème légère à la vanille de Madagascar.

Taille unique : 6/7 pers. - 42.00€

uniquement le 30 et 31 décembre

