

Les Macarons

Etui «Cristal» 5, 8, 10 ou 12 macarons assortis	1.10 Eur / macaron
Coffret «Prestige» 16, 25 ou 35 macarons assortis	1.10 Eur / macaron

Les Tartes (uniquement le 1er janvier)

Cerise, Abricot, Rhubarbe, Pomme couverte, Reine-Claude, Pralin, Frangipane, Riz macaron, Riz (4 - 6 - 8p), Poire-Chocolat (4 - 8p)

Clôtures des commandes

Clôture des commandes de Noël : le dimanche 18/12 à 16h

Clôture des commandes de Nouvel An : le lundi 26/12 à 16h

Horaire du magasin pendant les fêtes :

Noël : Samedi 24/12 de 9h à 18h
Dimanche 25/12 de 9h à 13h

Nouvel An : Samedi 31/12 de 9h à 18h
Dimanche 01/01 de 9h à 13h

Galettes des Rois : Vendredi 06/01 de 7h à 18h
Samedi 07/01 de 7h à 18h
Dimanche 08/01 de 7h à 16h
Réservez-les dès à présent.

Le Comptoir des Desserts sera fermé du 13 au 22 janvier 2012 inclus.

Afin de nous permettre de nous consacrer pleinement à l'organisation de cette fin d'année, nous vous remercions dans la mesure du possible de compléter le bon de commande en annexe et de le déposer en boutique ou de nous envoyer votre commande par Email à : info@lecomptoirdesdesserts.be en mentionnant les produits souhaités, la date d'enlèvement, vos coordonnées complètes ainsi que votre numéro de téléphone.

Les Fêtes 2011 - 2012

Vos Instants Gourmands avec



Jean-Christophe Lefevre
PATISSIER

Le Comptoir des Desserts

FABRICATION ARTISANALE

Le Comptoir des Desserts est heureux de vous inviter à découvrir sa nouvelle carte des fêtes...

Avec tous nos souhaits pour que ces fêtes soient pour vous de précieux instants partagés avec votre famille et vos amis.

Et tous nos voeux de bonheur à chacun de vous.

Rue d'Oteppe 16 - 4260 Ciptel - Tél 019/32.32.51

www.lecomptoirdesdesserts.be - info@lecomptoirdesdesserts.be

Les Fêtes 2011-2012

Noël

Rêve Bleu 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Macaron de Paris à la violette, crème aux myrtilles et à la violette, myrtilles et framboises entières, glaçage à la violette

Douceur d'hiver 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Génoise légère, mousse légère parfumée à la vanille, crèmeux au marron, brisures de marrons glacés, glaçage noisette

Atout Chocolat 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Biscuit au chocolat, mousse au chocolat, crèmeux au chocolat de Domaine Palmira, accompagné d'une crème anglaise

Tentation 15.00 Eur / 4p 22.00 Eur / 6p 29.00 Eur / 8p

Biscuit Madeleine, mousse aux fruits rouges, insert de crème légère au Mascarpone, palais de coulis de fruits des bois, glaçage scintillant

Forêt Noire 15.00 Eur / 4p 22.00 Eur / 6p 29.00 Eur / 8p

Biscuit chocolat moelleux, Mousse chocolat, Chantilly, Copeaux de chocolat au lait

Tradition Moka 15.00 Eur / 4p 22.00 Eur / 6p 29.00 Eur / 8p

Biscuit, génoise légère, crème café (Rinforzo caffè)

Noir Désir 15.00 Eur / 4p 22.00 Eur / 6p 29.00 Eur / 8p

Biscuit chocolat, crèmeux au chocolat croquant, Mousse à la noix de coco, glaçage au chocolat noir

Nouvel An

Rêve Bleu 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Macaron de Paris à la violette, crème aux myrtilles et à la violette, myrtilles et framboises entières, glaçage à la violette

Frisson 26.00 Eur / 6p 38.00 Eur / 9p

Biscuit au chocolat, Mousse Ivoire à la vanille, mousse au chocolat Manjari (grand cru de Terroir), crèmeux à la framboise, perle de coulis de framboise

Chocolat Passion 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Biscuit chocolat sans farine, Mousse au chocolat et fruit de la passion, palais de mousse abricot-passion, glaçage chocolat

Atout Chocolat 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Biscuit au chocolat, mousse au chocolat, crèmeux au chocolat de Domaine Palmira, accompagnée d'une crème anglaise

Ispahan 18.00 Eur / 4-6p 26.00 Eur / 6-8p 34.00 Eur / 8-10p

Macaron de Paris à la rose, crème aux pétales de rose, morceaux de litchis et framboises entières, glaçage à la rose

Ganaché 15.00 Eur / 4p 22.00 Eur / 6p 29.00 Eur / 8p

Biscuit sablé, Mousse allégée au chocolat, génoise légère, ganache au chocolat

Élégance 15.00 Eur / 4p 22.00 Eur / 6p 29.00 Eur / 8p

Dacquoise à la noix de coco, bavaois vanille au safran, panacota ananas, fruits exotiques poêlés, coulis de framboise