

Boulangerie

Pains

Grande brique blanche : 2,40 €

Petite brique blanche : 1,70 €

Grand millénaire : 2,60 €

Petit millénaire : 1,85 €

Petit 100% seigle : 4,10 €

Seigle norvégien : 3,80 €

Petit épautre : 5,40 €

Petit tradition gris : 3,80 €

Grand tradition gris : 5,20 €

Tradition blanc : 3,80 €

Petit flocon : 2,20 €

Broceliand : 2,20 €

Pains spéciaux

Pavé aux noix : 3,50 €

Pavé aux figues : 3,50 €

Seigle aux pruneaux : 3,50 €

Pain brioche : 4,00 €

Baguette blanche : 1,70 €

Sandwich : 0,45 €

Cramiques

Raisins : 4,50 €

Cannelle : 4,50 €

Chocolat : 4,50 €

Craquelin au sucre : 4,50 €

Parisiennes

Blanche : 0,40 €

Pavot 0,40 €

Sésame : 0,40 €

Broceliand : 0,40 €

Les Bûches de Noël

4 pers. : 21 € - 6 pers. : 31,50 €

Moka

Fond sablé - Biscuit roulé imbibé café - Crème au beurre café allégée

Charlotte Chantilly

Biscuit cuillère - Crème chantilly à la vanille
Biscuit savoie - Framboises - Coulis framboises

Caracas

Mousse au chocolat fondant - Crème brûlée à la vanille - Fond croustillant - Biscuit moelleux au chocolat

Perle et Rubis

Mousse chocolat blanc légère - Confit de framboises
Mousse framboise - Biscuit moelleux pistache

Sapin de Noël «Matadi»

Biscuit moelleux au chocolat - Mousse chocolat fondant en multys couches. 5/6 p. : 31,50 € (Edition limitée)

La Bûche Glacée

Edition limitée - 6 pers. : 36 €

Café Liégeois

Crème glacée à la vanille - Crème glacée café
Éclats de nougatine - Biscuit dacquoise

Les entremets de Nouvel An

4 pers. : 21 € - 6 pers. : 31,50 €

Succès Noisette

Biscuit moelleux amandes et noisettes - Croustillant praliné - Crème mousseline noisettes. Taille unique : 6p.

Charlotte Chantilly

Biscuit cuillère - Crème chantilly à la vanille
Biscuit savoie - Framboises - Coulis framboises

Caracas

Mousse au chocolat fondant - Crème brûlée à la vanille - Fond croustillant - Biscuit moelleux au chocolat

Irish Coffee

Mousse chocolat au lait café - Sabayon Whisky
Fond Croustillant

Sharleen

Mousse coco chocolat blanc - Crèmeux aux fruits de la passion - Dacquoise amandes

Misérable

Biscuit moelleux aux amandes - Crème misérable à la vanille de Madagascar. Taille unique : 6p.

Apéro

Petits fours salés : 16 pc / 24 €

Quiche saumon, quiche lorraine, pizza, feuilleté de Francfort

Spécialités petites bouchées

Macarons sucrés : 5 pc / 6,25 €

Assortiment de gâteaux de soirée : 16 pc / 22,40 €

Croute framboise, mousse chocolat, mousse framboise, misérable, croute citron, choux chantilly, Paris-Brest, moka

Les petits quatre heures

Nos cakes :

Cake nature : 8,00 €

Cake pistaches : 10,00 €

Cake chocolat : 8,00 €

Cake citron : 10,00 €

Cake aux épices : 10,00 €

Cake gourmand noisettes : 10,00 €

Charte Patachou

Pâtisserie artisanale de tradition
dans le respect du métier

La maison Patachou met un point d'honneur à vous servir une gamme de produits de qualité supérieure au travers de matières premières nobles sélectionnées avec soin : pur beurre «baratte», chocolat supérieur, œufs frais, lait frais,...

Notre travail respecte les recettes de tradition et d'évolution permanente, toujours à la recherche du meilleur.

Toutes nos créations sont entièrement réalisées au quotidien dans nos ateliers afin de vous assurer la plus grande fraîcheur.

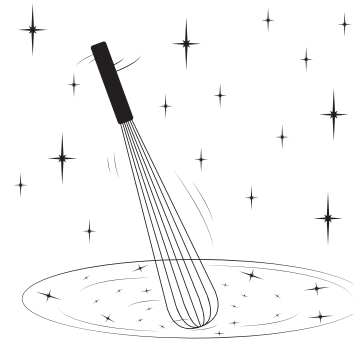
Jean-François & Céline Thirionet

Toute l'équipe Patachou vous souhaite
de merveilleuses & gourmandes fêtes de fin d'année.



patachou

Rue des Acacias 144
4450 Juprelle
Tél. : 04 371 50 99



patachou

2021 - 2022

Réveillon de Noël

Date limite de commande : mercredi 22 décembre à 16h00

Nous nous réservons le droit de cloturer plus tôt
si le quota de bûche est dépassé.

Enlèvement le vendredi 24 décembre de 8h00 à 18h00

Réveillon de Nouvel An

Date limite de commande : mercredi 29 décembre à 16h00

Enlèvement le vendredi 31 décembre de 8h00 à 18h00

Ouvertures exceptionnelles

Lundi 20 déc. et lundi 27 déc. : Fermé, seulement prise de commande par téléphone

Mardi 21 déc. de 7h à 17h00

Mardi 28 déc. de 7h à 17h00

Samedi 25 déc. de 8h à 14h00

Samedi 01 jan. de 8h à 14h00

Le magasin sera fermé les 17, 18, 19 et 20 janvier.