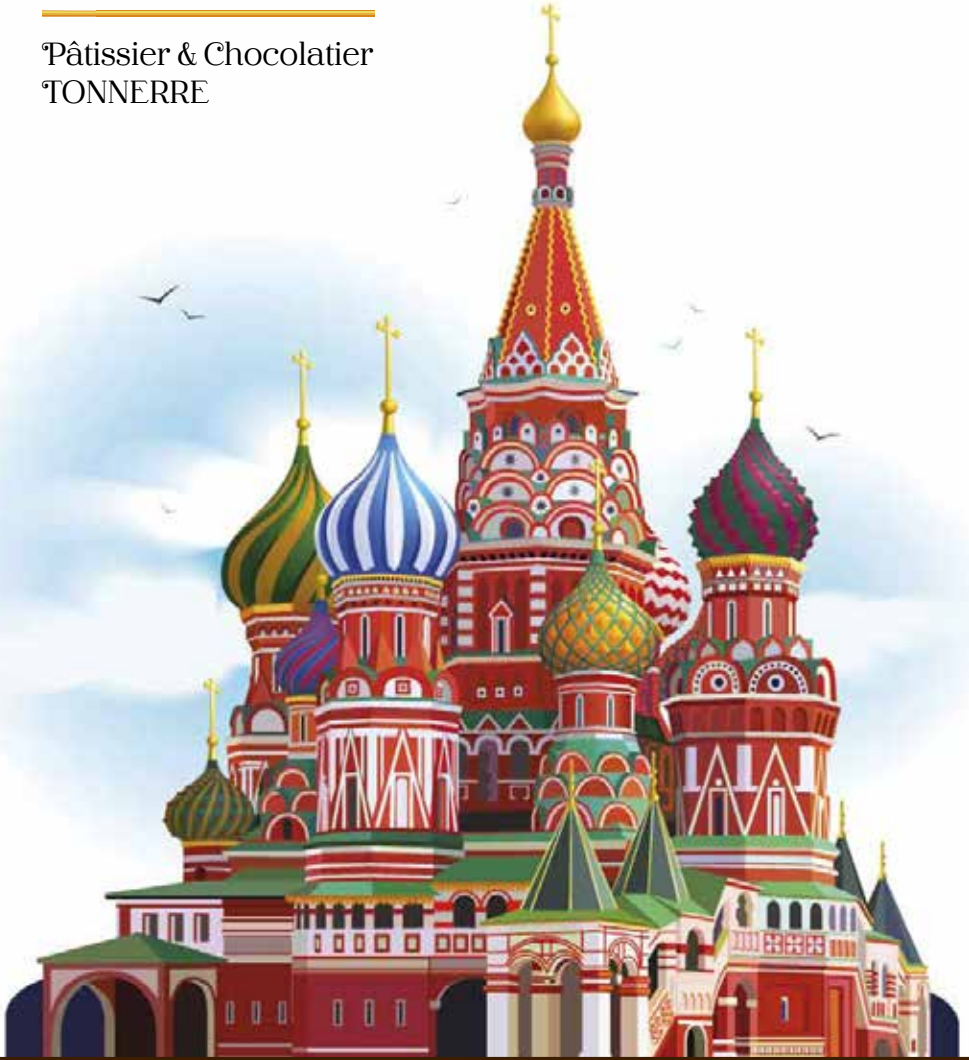




La Tentation

Carte des fêtes 2021 par Arnaud Leboulanger

Pâtissier & Chocolatier
TONNERRE



51 rue de l'hôpital
89700 TONNERRE
03 58 46 22 15
www.la-tentation.com



Les Apéritifs

Briochettes Escargots ou Foie gras
Crème brûlée au foie gras
Fours salés et gougères fours



Les Entrées

Terrine ris de veau (la part)
Finger pétoncle et crevette (individuel)
Foie Gras Canard Maison
Bouchée à la reine au ris de veau à l'ancienne (individuelle)
Feuilleté coquille St-Jacques (individuel)
Tourte saumon /herbes vertes (4/6 personnes)



Horaires

Vendredi 24 décembre et 31 décembre : 8h30 à 18h30
Samedi 25 décembre et 1er janvier 8h30 à 12h30
Fermé dimanche 26 décembre
Ouvert lundi 27 décembre

Séverine et Arnaud Leboulanger,
ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année
et une excellente année 2022!



BÛCHES CRÉATIONS TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES : 33 EUROS

Gauloise 2021

Mousse fraise, crémeux passion/mangue, biscuit capucine

Catalane

Biscuit amande, mousse orange, carrot cake et crémeux caramélisé épicié

Intemporelle fruitée

Crémeux fruits rouges (cerise, framboise, mûre et fraise), ganache vanille de Madagascar, biscuit amande

Royal

Feuilleté praliné, biscuit noisettes, mousse chocolat 61%

Marrona

Financier noisette, mousse marrons, crème brûlée vanille et brisures marrons

Foret-Noire

Mousse chocolat Guanaja 70%, griottines au kirsch, chantilly et biscuit chocolat

LES BÛCHES GLACÉES

4 personnes : 22€ / 6 personnes : 28€ / 8 personnes : 34€

Caraïbes : coco/ananas meringue citron

Hawaï : Glace chocolat, parfait vanille, amandes caramélisées et chocolatées

Exotique : Glace fraise, parfait passion

Griottin : Glace pistache, parfait vanille kirché, griottines®

Grand-marnier : Soufflé grand-marnier, biscuit agrumes

Nougat-chocolat : Nougat glacé et glace chocolat, biscuit joconde

Pommelia : Glace caramel, parfait vanille et pommes cuites au beurre salé

LES BÛCHES SOUFLINES

4,50€/pers • 4/6/8

Biscuit génoise garnie d'une crème légère parfumée :

CHOCOLAT ■ CAFÉ ■ MARRON ■ GRAND-MARNIER ■ CHAOURCE

Le Moulin d'Arnaud

Pour accompagner vos repas de fêtes,
nous vous proposons notre sélection de pains :

Pavé rustique
Pavé épeautre
Pain d'antan au levain
Pain de seigle pour les fruits de mer
Pain aux noix et Vigneron pour les fromages
Pain de mie Châtaigne/Figue et Pain d'épices pour le foie gras
Pain de mie Rond ou Carré pour les canapés
Pain Chia Peps au conté, graines de courge et de chia
Pain sportif pour les petits-déjeuners gourmands
Le celeste : gourmand et fruité : amande noisette, pistache, fruits secs et épices.
Le Vivaldi : chaleureux : figue, raisins secs, agrumes et épices. Un délice avec du foie gras !

Ainsi que notre gamme de pains spéciaux :
Campagne, Complet, Compl'excquis, Maïs

Vendredi 24 décembre et 31 décembre : 6h30 à 18h30
Samedi 25 décembre et 1^{er} janvier 7h à 12h30
Fermé Dimanche 26 décembre
Ouvert lundi 27 décembre



AFIN DE VOUS SATISFAIRE AU MIEUX ET POUR UNE ORGANISATION
OPTIMALE, LE DÉLAI DE COMMANDE POUR NOËL EST FIXÉ AU JEUDI
23 DÉCEMBRE.

12 avenue du Chevalier d'Eon, 89700 TONNERRE

03 86 55 19 35