

La Tentation



*Joyeuses
Fêtes*

Pâtissier & Chocolatier
TONNERRE

CARTE DES FÊTES 2024
PAR ARNAUD LÉBOULANGER

Horaires :

Lundi 23 décembre et 30 décembre 8h30 > 13h, 15h > 18h30

Mardi 24 décembre et 31 décembre 8h30 à 18 h 30

Fermé 25 et 26 décembre

Fermé 1er et 2 janvier

51 rue de l'hôpital - 89700 TONNERRE

www.la-tentation.com

COMMANDES PÂTISSERIES :

03 58 46 22 15

Afin de vous satisfaire au mieux et pour une organisation optimale, le délai de commande pour Noël est fixé au samedi 21 décembre et au samedi 28 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

La Tentation

Les Apéritifs



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



Les Entrées

ROLLS SAUMON FUMÉ - 4€

Saumon fumé, crème montée citron/aneth, avocat et tomates séchées

VERRINE THAÏ - 4€

Poulet Thaï au curry vert et lait de coco

VERRINE VERTE - 4€

Crémeux petits pois, fromage aux herbes et poivrons

NOS TRADITIONNELS

Terrine de ris de veau (*Individuel et bocal*) - 40€ /kg

Foie gras de canard Maison (*tranche et pot*) - 140€ /kg

Bouchée à la reine au ris de veau à l'ancienne (*Individuel*) - 5€

Coquilles St-Jacques en feuilleté (*Individuel*) - 6€

Tourte saumon sauce aux herbes (*4/6 personnes*) - 32€



**Toute l'équipe vous souhaite de belles
et gourmandes fêtes de fin d'année**

Bûches créations

Taille unique
6 personnes : 36 €



Bûches soufflines

4 personnes : 24€
6 personnes : 32€
8 personnes : 40€

Biscuit génoise garnie d'une
crème légère parfumée :

CHOCOLAT
CAFÉ
MARRON
GRAND-MARNIER
CHAOURÇOIS

GAULOISE 2024 (Nouveauté)

Biscuit capucine chocolat, crémeux caramel beurre salé, mousse chocolat Sao Palme 68%, compotée cerise, croustillant cacahuète.

INTEMPORELLE FRUITÉE

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

ROYAL

Feuilleté praliné, biscuit noisette, mousse chocolat 68%

FORÊT-NOIRE

Mousse chocolat Vietnam 73%, griottines[®] au kirsch, chantilly et biscuit chocolat.

MARONA

Biscuit noisette, mousse marron, crème brûlée vanille de Madagascar.

NAHÉE

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat Vietnam 73%, mousse vanille de Madagascar, cœur fraise. (Sans gluten)

Bûches glacées

4 personnes : 23€ / 6 personnes : 31,50€
8 personnes : 38€

NOELIA

Crème anglaise griotte cranberries, parfait Noisettes du Piemont.

EXOTIQUE

Glace fraise, parfait passion

HAWAÏ

Glace chocolat, parfait vanille, amandes caramélisées et chocolatées

GRIOTTIN

Glace pistache, parfait vanille kirsché, griottines[®]

GRAND-MARNIER

Parfait et glace Grand-Marnier, biscuit agrume

NOUGAT-CHOCOLAT

Nougat glacé et glace chocolat

POMMELIA

Glace caramel, parfait vanille et pommes cuites au beurre salé

Horaires :

Lundi 23 décembre et 30 décembre 7h00 > 18h30

Mardi 24 décembre et 31 décembre 7h -18 h 30

Fermé 25 et 26 décembre

Fermé 1er et 2 janvier

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

Pavé épeautre

Pain d'antan et pain d'antan graines

Pavé de seigle pour les fruits de mer

Pain aux noix et vigneron pour les fromages

Pain de mie châtaigne/figue pour le foie gras

Pain d'épices

Pain de mie rond pour les toasts

Pain chiapeps au Conté, graine de courge, et de chia

Pain sportif pour les petits-déjeuners gourmands

AINSI QUE NOTRE GAMME DE PAINS SPÉCIAUX :

Campagne

Complet

Compl'excquis

Maïs

Pain aux olives

Bleu.blanc.chanvre



Afin de vous satisfaire au mieux et pour une organisation optimale,
le délai de commande pour Noël est fixé au samedi 21 décembre
et au samedi 28 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.