



Nos buches de Noël

LA TEA TIME NOUVEAUTÉ

Crème onctueuse citron et chocolat au lait,
biscuit financier citron, crémeux thé earl grey,
crumble amande



L'ARDÈCHOISE

Biscuit amande, mousse marron,
crémeux marron vanille, éclats de
marrons confits



LA NOISETTA

Mousse chocolat noir, crémeux intense
praliné noisette, biscuit chocolat noisette,
éclats de noisettes caramélisées



LA SYRACUSE

Biscuit intense pistache, mousse légère
citron vert, cubes d'ananas frais, coulis
d'abricot



4 PARTS : 20€ / 6 PARTS : 29€ / 8 PARTS : 38 €
TOUTES NOS BUCHES SONT A RETROUVER EN FORMAT INDIVIDUEL

LA CHARLOTTE AUX POIRES

Biscuit cuillère vanille, mousse vanille
onctueuse, poires pochées, coulis de
framboise



LA PÉCAN VANILLE NOUVEAUTÉ

Crémeux praliné noix de pécan, mousse
généreusement vanillée, caramel avec brisures
de noix de pécan, croustillant pécan



5 place de la république 26000 Valence
04 75 43 05 28
Facebook/Instagram : PatisserieGiraud



LA CHOCOLAT BITTER

Génoise parfumée au rhum, crème pâtissière au chocolat, recouverte de ganache chocolat noir



L'AMBASSADEUR

Génoise au kirsch, crème pâtissière vanillé aux fruits confits, recouvert de pâte d'amande



LA VALENCIA

Génoise aux éclats d'amandes aromatisé au rhum orange, mousse légère praliné amandes, confit d'oranges fraîches et recouverte d'une fine feuille de chocolat



LA MOKA

Génoise au café corsé, mousseline café moka et éclats de noix

Nos buches tradition



4 PARTS : 20€ / 6 PARTS : 29€ / 8 PARTS : 38 €

UNIQUEMENT SUR COMMANDES

5 place de la république 26000 Valence
04 75 43 05 28
Facebook/Instagram : PatisserieGiraud



Un assortiment de buchette vous sera proposé 5€ pièce



Au choix : syracuse,
noisetta, charlotte
poire, concorde,
ardéchoise, pécan,
mister tea

ENTREMETS 4 €50 par personne

SAINT HONORE Pate feuilleté, pate a choux, crème pâtissière et chantilly

CONCORDE Meringue chocolat et mousse chocolat caraïbe 66 % (Valrhona)

PASSIONATTA Croustillant amande framboises, compotée framboise, crémeux passion

BAHIBE Biscuit chocolat amandes sans farine, crémeux caramel, crème onctueuse chocolat lait

CHIBOUSTE Mousse vanille caramélisée sur tarte poire

VICTOR Croustillant orange/amande, compote oranges fraîches, ganache montée chocolat

ROYAL Croustillant praliné, mousse chocolat et biscuit

ENTREMETS GLACES uniquement sur commande

VACHERIN (4,5 € par personne) Meringue, crème glacée, crème chantilly (parfum au choix)

COCOTTE NOUGATINE (5 € par personne) Cocotte entièrement réalisée en nougatine et garnie de 2 boules de glace par personne

OMELETTE NORVEGIENNE (meringuée) (5 € par personne) Glace vanille, biscuit, punch rhum, meringue.

POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE 2024

APERITIF

Feuilletés salés.....	45,00 € le kg
Toasts assortis	1,60 € pièce
Pain surprise	54,00 € pièce
Gougères au fromage.....	1,30 € pièce
Sablé parmesan.....	8.20 € la boîte
Feuilleté foie gras viande.....	3.60 € pièce
Mini feuilleté morilles	3.20 € pièce
Mini pizza.....	2.50 € pièce
Mini quiche.....	2.50€ pièce

ENTREES CHAUDES

Croustades morilles, champignons, jambon.....	55€ le kg
Croustade individuelle morilles, champignons, jambon.....	5.50 € pièce

ENTREES FROIDES

Pâté croûte.....	45,00 € le kg
------------------	----------------------

PLATS

Boudin blanc aux morilles	5.50 € pièce
Cervelas nature	28 € le kg
Cervelas pistaché	35 € le kg
Quenelles nature (180 gr)	6.00 € pièce
Quenelles brochet (180 gr)	6.50 € pièce
Gibier sauce grand veneur avec sa garniture (purée de marron, airelles).....	24 € p/pers
Filet de poulet aux morilles	20 € p/pers