

POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE 2025

ROULÉ CITRON NOISETTES
NOUVEAUTÉ

Ganache montée noisette du piémont, biscuit viennois, crémeux citron, croustillant noisette, praliné noisette maison, cœur noisette allégé.

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

Nos bûches de Noël

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

TOUTES NOS BÛCHES SONT À RETROUVER EN FORMAT INDIVIDUEL À 5€

PRISE DE COMMANDES JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE

L'EXOTIQUE
NOUVEAUTÉ

Ganache montée Vanille, confit d'ananas, fruit frais : passion, mangue, banane, ananas, crémeux poire-yuzu, biscuit citron, croustillant Vanille

LA ROYALE

Mousse chocolat Valrhona, biscuit Chocolat, croustillant praliné amande/noisette

LA CHARLOTTE AU POIRE

Mousse Bavaoise Vanille, poires pochées, biscuit cuillère,

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 vanillée aux fruits confits, recouverte de pâte d'amande

Nos bûches tradition

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

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

LA VALENCIA

Génoise aux éclats d'amandes aromatisé au rhum orange, mousse légère praliné amande, 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

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

Un assortiment de bûchette vous sera proposé 5€ pièce

Au choix : syracuse, noisetta, charlotte aux poires, concorde, ardéchoise, roulé citron noisette, exotique vanille, royal.

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

BABA AU RHUM Chantilly ou fruits

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

MONT BLANC Mousse vanille/meringue enrobée de chocolat/crème de marron/confit de cassis

MILLEFEUILLE

FLANKY Pâte cookies, flan aux œufs lait crème féculé de maïs, sucre vanille

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.

APERITIF

Feuilletés salés.....	45,00 € le kg
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	6.00 € pièce
Cervelas nature	30 € le kg
Cervelas pistaché	37 € le kg
Quenelles brochet (180 gr)	7.00 € pièce