



Cyrille
Vernoux

Maître Pâtissier
Chocolatier

Noël 2015

98, rue Pasteur
0 1 4 0 0
CHATILLON sur
CHALARONNE
Tél. 04 74 55 01 17



 Pâtisserie Cyrille Vernoux
www.cyrillevernoux.com



NOS BÛCHES



NOS BÛCHES TRADITION

3,80 € / pers.

Biscuit roulé, crème pâtissière, parfum chocolat, praliné, café, kirsch ou Grand Marnier.

COUPE DE FRUITS GLACES

Assortiment de sorbets sous forme de fruits dans sa coupe nougatine.

NOS MIGNARDISES

Plus de 40 variétés de petites mignardises raviront vos papilles et celles de vos invités !

NOS BÛCHES GLACÉES

4,00 € / pers.

DUCHESSE

Biscuit Joconde aux amandes, sorbet pêche de vigne, parfait à la vanille Bourbon, gelée de pêches de vigne.

REINETTE

Sablé aux amandes au Beurre de Bresse, sorbet pomme verte, coulis façon tatin, glace caramel comme autrefois.

CAPUCINE

Biscuit fondant aux amandes, sorbet au citron, parfait à la fraise et sorbet à la fraise du Périgord.

LES INTEMPORELLES

FLEUR D'HIVER

Biscuit brownie, mousse chocolat, croquant praliné, crème onctueuse à la vanille bourbon de Madagascar.

TROIS CHOCOLATS

Biscuit chocolat, crème onctueuse aux trois chocolats.

SOLEILLA

Croustillant aux amandes, crémeux du soleil (savant dosage de pulpes de mangue, orange, citron vert), mangues poêlées de Bangalore, mousse choco-orange.

CHARNELLE

Biscuit groseille, crémeux groseille, mousse pêche de vigne.

ABRICOTINE

Sablé au Beurre de Bresse, compotée d'abricot, biscuit au chocolat, crème onctueuse à la vanille Bourbon.

MES CREATIONS

MAESTRO

Biscuit chocolat, crème diplomate, tombée de pommes, streusel au sarasin, bavaroise chocolat au lait.

PECAN

Biscuit viennois au café, crémeux praliné pécan, compote orange et fruit de la passion, sablé croustillant pécan.

TOSCANE

Sablé breton, crème brûlée à la pistache, coulis de fraise, crème onctueuse à la fève de Tonka.

CALINE

Biscuit aux amandes, crémeux cassis, coulis au cassis, crème à la violette.

HAPPY

Biscuit pain de Gêne, gelée aux framboises et yuzu, crème légère à la vanille.

21,90 € / 4 pers. | 28,50 € / 6 pers. | 33,20 € / 8 pers. | 39,60 € / 10 pers.

MES COUPS DE COEUR

KISS ME

Biscuit financier, coulis de fraises des bois, crème cheese cake.

Taille unique 6 personnes, 28,50 €

BELLA

Biscuit financier, crémeux praliné, streusel aux noisettes, coulis de citron et crème de mascarpone.

CHOCOLATS

Nos chocolats sont créés et élaborés exclusivement avec des matières premières nobles et des grands crus de différents producteurs (Brésil, Ghana, St Domingue). Tous nos pralinés et pâtes d'amande sont fabriqués dans notre laboratoire afin de vous garantir un produit original et de qualité.

Laissez vous séduire par nos 40 variétés de chocolat pour un moment unique de plaisir et d'émotion. **Assortiment en ballotins de 250 grs à 1 Kg et en boîte cadeau.**

IDEES CADEAUX

Coffret de différentes pâtes à tartiner, marrons glacés, paniers gourmands pour petits et grands, coffrets de bouchées maison, assiette ardoise avec assortiment dégustation, boules de Noël et beaucoup d'autres idées cadeau pour vos convives,...

MACARONS

Notre assortiment : vanille, citron, café, orange, chocolat, fraise, pistache, cassis, caramel beurre salé. **Pour une présentation gourmande, demandez nos pyramides pour 24 ou 40 macarons.**

Pour vos commandes du 24 et 25 décembre, merci de réserver avant le 20 décembre. Après cette date nous ne pourrons pas garantir la disponibilité de toutes nos bûches.



www.cyrillevernoux.com



Pour toute commande passée avant le 13 décembre 2015, une boîte de 12 macarons vous sera offerte.

Nous serons fermé le 1er janvier 2016