D.-& G.
Charlet-Ançay

# Bûches 2023
# Notre sélection

Pour toutes vos commandes, veuillez contacter le
+41 24 498 00 50 ou info@boulangeriecharlet.ch

## Yellowstone 4|6|8 pers.

Sur une dacquoise coco-noisette et sa compote de mangues Kent, bavaroise plein fruits noix de coco, crémeux onctueux au caramel et sa mousse légère aux fruits de la passion.

## L'Ynnel 4|6|8 pers.

Mousse intense aux fruits rouges gourmands, compotine framboise sur pain de Gênes amandine, onctueux au chocolat blanc.

## L'Orientale 4|6|8 pers.

Brownie traditionnel surmonté d'une bavaroise féérique à la cannelle et sa compote de poire Williams du Valais, coeur mousse poire.

## L'Opaline 4|6|8 pers.

Cassis intense plein fruits, crème infusée au thé vanille, compotée de fruits noirs sur son viennois moelleux. Chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar.

## Kilimandjaro 4|6|8 pers.

Bavaroise chocolat noir intense, noix de pécan caramélisée sur son biscuit moelleux pur chocolat, crème légèrement meringuée parfumée au citron vert sur un crémeux soyeux au chocolat.

## Black Forest 4|6|8 pers.

Biscuit génoise chocolat façon D&G Charlet-Ançay, crème chocolat traditionnel, cerise au naturel sur une fine feuille croquante chocolatée.

# Bûches glacées

## Macchiato 4|6|8 pers.

Crème glacée vanille de Madagascar, et son cœur de crème glacée café pur Arabica, biscuit moelleux viennois.

## Criollo 4|6|8 pers.

Sorbet chocolat 60% agrémenté de son sorbet framboise peu sucré, biscuit moelleux chocolat intense, noix de pécan croquante.

## Igloo givré Edition Limitée 6 pers.

Assortiment de sorbets et crèmes glacées, meringue croquante.

## Sans oublier nos bûches traditionnelles 4|6|8 pers.

- Crème au beurre (Kirsch, mocca, chocolat)

**A découvrir également :**
- Nos mandarines givrées
- Notre variété de panettones maison
- Nos paniers garnis et toutes nos autres spécialités de Noël