

2011

BÛCHES

DU  
ZEN  
EY  
ME



# BÛCHES & ACCORDS

## ORIENT

Sur un biscuit aux oranges et aux dattes caramélisées s'entrelacent, dans des teintes de douceur et d'exotisme, une mousse à la pâte d'amande et au thé Earl Grey et un biscuit au chocolat noir sans farine. Complétée avec un crémeux au chocolat noir 68%, cette bûche transformera votre réveillon en conte des mille et une nuits!

A DÉGUSTER AVEC

UN VIN DOUX DE TYPE RÉSERVE;  
• BANYULS • MAURY • RIVESALTES •  
• PORTO TAWNY • COLHEITAS •

NOTRE SUGGESTION

BANYULS HORS D'ÂGE VALCROS



## LA CROQUANTE

Sur des notes plus traditionnelles mais tout aussi gourmandes se décline notre célèbre bûche croquante. Son biscuit roulé avec une soyeuse ganache au chocolat noir des terroirs de Madagascar, sélectionné pour son côté frais et fruité, est posé sur une généreuse couche de croustillant praliné aux noisettes. Reposant sur un moelleux aux noisettes et enrobée de mousse au chocolat noir, la croquante reste un classique indémodable toujours gagnant...

A DÉGUSTER AVEC

• MADÈRES BUAL • VERDELHO •  
• MARSALAS DE TYPE OLERAS •  
• XÉRÈS DE TYPE OLOROSO •  
• VIN SANTO •

NOTRE SUGGESTION

MADÈRES BUAL 5 ANS DE LA MAISON GORDON



# BÛCHES & ACCORDS

## MARAGOUSIER



AVEC EN SON CENTRE UN BISCUIT AU SARRASIN ET UN CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC ET À L'ARGOUSIER, EN PLUS D'UN CŒUR DE COULIS D'ARGOUSIER, CETTE BÛCHE, SUR UNE BASE DE BISCUIT AUX MARRONS ET BAINANT DANS L'ONCTUEUSE CRÈME DE MARRONS QUI ENVELOPPE LE TOUT, REVISITE LES TRADITIONS AVEC INVENTIVITÉ, AU GRAND PLAISIR DE NOS PAPILLES.

À DÉGUSTER AVEC

- BANYULS • PINEAUX DES CHARENTES RUBY •
- PORTO DE TYPE LBV •

NOTRE SUGGESTION

PINEAUX DES  
CHARENTES RUBY  
5 ANS DE LA MAISON  
CHÂTEAU BEAULON

O  
A  
S  
I  
S

↓ A PETITE NOUVELLE DE CETTE ANNÉE NE PASSERA PAS INAPERÇUE! ROULÉ ATOUR D'UN CŒUR DE COULIS DE LITCHI SE RETROUVE UN SUPRÊME À LA ROSE ET UN BISCUIT VANILLE, LE TOUT POSÉ SUR UN BISCUIT MADELEINE CROQUANT AUX FRAMBOISES ET AU CITRON VERT ET SURMONTÉ D'UNE CHIBOUST CITRON-VANILLE. CE HAVRE DE FRAÎCHEUR TERMINERA VOS FESTINS SUR UNE NOTE FRUITÉE ET DÉLICATE!

À DÉGUSTER AVEC

- CIDRE DE GLACE •

NOTRE SUGGESTION

CIDRE DE GLACE CRYOMALUS



👉 DÉCOUVREZ LE YUZU DANS UN CRÉMEUX AROMATIQUE SE MARIANT À UN SUPRÊME DE CHOCOLAT BLANC ET DE THÉ VERT MATCHA, SUR UN BISCUIT FINANCIER AUX ZESTES D'ORANGES CONFITES ET À LA NOIX DE COCO, SURMONTÉE D'UN COULIS YUZU ET COCO, LA YUKI, TEL LE FLOCON DE NEIGE D'OÙ ELLE TIENT SON NOM, EST SURPRENANTE ET FÉÉRIQUE!

À DÉGUSTER AVEC

- UN PORTO BLANC DEMI-SEC •
- UN VIEUX PINEAUX DES CHARENTES BLANC •

NOTRE SUGGESTION

LAGRIMA

Y  
U  
K  
I

1 = 5,20\$

DISPONIBLE À L'UNITÉ ET EN 6, 8, 10, 12, 14 ET 20 PORTIONS

CRÉDITS

• PHOTO •  
MARION FROSSARD

• GRAPHISME •  
SAËL SIMARD

• SOMELERIE •  
PATRICK BLONDIN

*Tous Desserts*  
CHOCOLAT PÂTISSERIE