

Réservations à partir du 04 décembre

**Réservation fortement recommandée  
Dans la limite des quantités disponibles**

**Paiement des commandes à l'avance  
avec point de retrait commande pour  
éviter les longues files d'attente**

Possibilité de paiement CB à distance par  
envoi d'un lien de paiement sécurisé par  
mail  
en téléphonant au 04.92.43.86.85

**⚠ ATTENTION**

**PLUS DE PRISE DE COMMANDE DÈS LE LUNDI  
23/12**



MENU

NOËL 2024

*Stéphane Maitrepierre, pâtissier, chocolatier, glacier et toute son équipe  
sont heureux de vous faire découvrir son menu de Noël.  
En vous souhaitant à tous de bonnes fêtes de fin d'année.*

---

PÂTISSERIE MAITRE PIERRE  
63/65, RUE CLOVIS HUGUES  
05200 EMBRUN  
04.92.43.86.85

Réservations à partir du 03 décembre

***Ouvert***

**Dimanche 22/12 : 8h30-12h30/15h-18h**

**Lundi 23/12 : 8h30-12h30/15h-19h**

**Mardi 24/12 : journée continue 8h30-18h00**

**Mercredi 25/12 : 8h30-12h00**

**Lundi 30/12 : 8h30-12h30/15h-19h**

**Mardi 31/12 : journée continue 8h30-17h00**

*Ouverture aux horaires habituels les autres jours.*

***Fermé le 1<sup>er</sup> janvier***

## BÛCHES MODERNES

### ✓ **FRAMBOISINE** SANS GLUTEN/SANS

FRUITS À COQUES

Mousse framboise, insert palet framboise, mousse vanille  
Croustillant riz soufflé myrtilles sur un biscuit à la farine de riz

### ✓ **EXOTIQUE** SANS GLUTEN

Mousse exotique, crème diplomate coco  
et dacquoise coco, palet fruits exotiques

### ✓ **VANILLE ET POMMES**

Duo de mousses vanille et noisettes,  
insert pommes tatin et biscuit breton croustillant noisettes

#### DEUX TAILLES

- **BÛCHE 4/5 pers.**  
**24€90**

- **BÛCHE 6/7 pers.**  
**34€90**

### ✓ **L'INTENSE COMME UN TRUFFÉ GRAND CRU**

Mousse chocolat noir et biscuit au chocolat ganache  
Crémeux chocolat grand cru Vila Gracienda (origine Sao  
Tomé-Afrique), meringue à cœur

#### UNIQUEMENT

**BÛCHE 6/7 pers.**  
**34€90**

### ✓ **ROYAL**

Mousse au chocolat et praliné maison croustillant aux  
amandes

**DISPONIBLE**  
**DE 4 A 16 PERS.**  
(par nombre pair)  
**5€50 LA PART**

## BÛCHES TRADITIONNELLES

DISPONIBLE DE 4 A 16 PERS.(par nombre pair)  
**5€30 LA PART**

### ✓ **MONT BLANC** SANS FRUITS À COQUES

Mousse légère aux marrons, marrons confits  
Finition au choix : marrons ou chantilly

### ✓ **CHOCOLAT** SANS FRUITS À COQUES

Crème pâtissière chocolat et crème au beurre

### ✓ **CAFÉ** SANS FRUITS À COQUES

Crème pâtissière café et crème au beurre

### ✓ **PRALINÉ**

Crème pâtissière praliné et crème au beurre

## BUCHES GLACÉES SANS FRUITS A COQUES

«**32€90/pièce**

(Une seule taille disponible **6 pers.**)

### ✓ **FRUITÉE**

Sorbets framboise et mangue, sur un biscuit bagatelle,  
meringue en deux façons

### ✓ **OMELETTE NORVÉGIENNE**

Glace au Grand Marnier sur un biscuit farine de riz,  
meringue en deux façons A flamber