

1^{er} Prix de la Galette 2018



Nos prix récents :
Meilleure pâtisserie Francilienne 2016
Meilleur croissant de l'Essonne 2016
1^{er} prix de la galette aux amandes
Participation au Meilleur Pâtissier Pro sur M6

Nos Chocolats

Votre EXPERT en CHOCOLAT vous invite à découvrir notre large gamme de chocolats maison réalisée avec une sélection de grands crus de chocolats, 100% beurre de cacao.



Audrey et Fabrice POTTIER
 ainsi que leur équipe
 sont heureux
 de vous accueillir
 pour vous accompagner
 durant les fêtes de fin d'année.



2016 : Boulangerie
 2017 : Pâtisserie
 2019 - Pâtisserie

1^{er} prix toque d'Or international "Pâtissière"



01 69 01 04 33

Nous établirons avec plaisir
 votre devis personnalisé.
 Fermeture les 25 & 26 décembre
 et le 01 & 02 janvier 2018
 toute la journée.



Membre des Toques Françaises
 Académie Culinaire de France



Par souci de qualité et de service,
 merci de bien vouloir commander à l'avance.



CARTE DE NOËL

2 0 1 8

Conception : www.fraktal.fr - Siret : 505 220 152 - Ne pas jeter sur la voie publique - Prix non contractuels

www.MaisonPottier.com

Nos Bûches

Casse-Noisette

Biscuit viennois chocolat, croustillant noisette, crémeux chocolat au lait, mousse légère noisettes.

Séduction Chocolatée

Biscuit chocolat, crème légère chocolat lait, crème légère chocolat noir, crémeux caramel à la fleur de sel, perles croquantes.

Fraîcheur d'hivers

Biscuit roulé, crème légère cheese cake, confiture de fraises.

Elégance Marron Cassis

Biscuit sacher chocolat, bavaoise aux marrons, confit de cassis, perles croquantes.

Bûche Tourone

Biscuit dacquoise aux noix, noix caramélisées, confit Mangue/Abricot, bavaoise légère au nougat.

L'ourson Michka*

Biscuit sacher, caramel à la cacahuète et fleur de sel, bavaoise vanille, confit de passion, ourson praliné noisette à la fleur de sel.

Entremet de Saint-Sylvestre

Uniquement
le 31/12

Biscuit moelleux amande, confiture framboise, bavaoise au champagne, perles croquantes.

Desserts Glacés

Tiramisu aux fruits des bois

Biscuit Plougastel, sorbet mascarpone, sorbet fruits des bois, meringue.

Marmite de glaces

Marmite en nougatine et assortiment de glaces et sorbets.

Bûche cookies

Biscuit chocolat, glace cookies, glace chocolat.

Vacherin framboise**

Nos bûches glacées en
une taille unique de 6
personnes
6 personnes - 30€00



Nous déclinons nos bûches en :

4 personnes - 20€00

6 personnes - 30€00

*Série Spéciale 40€ - 6 pers.



** Sur commande

Nos pains

Les pains spéciaux

Pain de campagne à l'ancienne au levain

Pain de campagnes blancs

Boule de campagnes blanches

Tour de meule au levain naturel

Tour de meule aux graines

Tour de meule au seigle germé

Pain à la graine de tournesol

Pain de seigle

Seigle au citron jaune

Pain sicilien

Boule de pains aux noix

Boule de pains aux figues noisettes

Pain sans gluten

Charpentier

Pain complets

Pain baltik

Quel pain choisir
pour accompagner
votre plat ?

■ Fruit de mer
■ Viande
■ Fromage
■ Foie gras

Les baguettes

Baguette

Pain, polka, base de farine label rouge

Traditions

La graine

Eclats de lin

Baguette du patron

Les pains festifs

Ficelles cocktail

Tomates confites/basilic

Lardon/Emmental

Roquefort/Noix

Mozzarella/Chorizo

Pain maïs/Chorizo

Pain lardon/Emmental

Les pains de mie

Pain de mie nature rond petit ou grand

Pain de mie complet carré

Pain de mie céréales carré

Notre espace Traiteur

Pain surprise Suédois (48 pces)

28€/pièce

Facile à manger, il donne couleur et fantaisie à votre table.

Nos pains surprises

29€ le petit (48 pces) et 45€ le grand (72 pces).

Nos petits fours salés

0,90€/pièce (quiche, feuilleté...)

Canapé

1,50€/pièce

Nos mignardises

0,90€/pièce

Pour finir en beauté, un assortiment de petits fours sucrés.

Assortiment de macarons maison