

## Pour le plaisir

**Nos macarons maison** - 1,20€ la pièce :

Chocolat lait, griotte, yuzu, pistache, cacao, noisette, vanille, cassis/violette, caramel fleur de sel, framboise, café, citron, chocolat/passion, pétales de rose, vanille/framboise

**Nos mignardises maison** - 1,30€ la pièce :

Royal chocolat, macaron framboise, russe, pavlova, tarte citron, chou chocolat, volupté mûre vanille, verrine trois chocolats

**Nos mignardises salées maison** - 1,50€ la pièce :

Mini-hamburger à ma façon, tarte fromagère, quiche, croque-monsieur, saucisse briochée, panier saumon / mozzarella / pesto

### chocolats

**Guimauves maison : pistache, vanille et framboise**

**marrons glacés**

**tuiles aux amandes**



Pour répondre au mieux à vos attentes, merci de bien vouloir passer vos commandes avant le :

**Dimanche 18 décembre pour les desserts glacés**

**Mardi 20 décembre pour les autres commandes de Noël**

**Jeudi 29 décembre pour le Nouvel An**

Afin de vous assurer une entière satisfaction dans la prise de votre commande, nous vous conseillons de nous contacter le plus tôt possible pour les fêtes de Noël et Nouvel An.

**Pour les personnes ayant commandé et payé à l'avance un accès prioritaire est prévu.**

Stéphane, Jacqueline et toute leur équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année !



# Stéphane & Jacqueline TRAON

Pâtissier – Glacier – Chocolatier

24 Place Cornic – Morlaix – 02.98.88.08.51 –  pâtisserie Traon



## NOTRE CARTE DE

*fin d'année 2022*





## Nos bûches pour 4 / 6 / 8 personnes

Nouveautés 2022 : STERENN : Fond de sablé, biscuit madeleine, crémeux mangue, ganache montée yuzu, compotée de mangue  
En 4 et 6 personnes. 5,50€/pers

PARIS BREST : Pâte à chou, crème praliné, noisettes caramélisées, praliné pur.  
En 4 et 6 personnes. 5,50€/pers

### Edition Limitée : 120 pièces

Pavlova fruits rouges : en 4 et 6 personnes uniquement. 7,50€/pers

### **Bûches chocolat** - 5,50€/pers

Fest-Noz : biscuit aux amandes, caramel onctueux beurre salé, mousse chocolat au lait, bavaroise caramel, pommes caramélisées

Royal croustillante : dacquoise aux noisettes, praliné croustillant, mousse chocolat noir

Plaisir chocolaté : biscuit chocolat, mousse chocolat lait, blanc et noir

### **Bûches aux fruits** - 5,50€/pers

Fraîcheur : biscuit cuillère, crème brûlée vanille, mousse mangue, crémeux vanille, coulis framboises

Paradis : sablé breton, compotée de fruits rouges, panacotta à la violette, mousse aux fruits rouges

Macalong : biscuit macaron, crème mousseline vanille, framboises fraîches

### **Bûches classiques**

Caramélo Nougatine : biscuit vanille, crème caramel, éclats de nougatine, nougat et meringue - 5,50€/pers

Traditionnelle : vanille, chocolat, café, Grand Marnier - 5€/pers



## Nos Glaces pour 4 / 6 / 8 personnes

**Bûches glacées** - 5,50€/pers  
vanille / fraise

vanille / chocolat / caramel beurre salé  
nougat glacé / framboise  
vanille de Madagascar  
vanille / mangue / framboise

**Vacherin** - 4 / 6 / 8 personnes - 5,50€/pers  
vanille / fraise

vanille / mangue / framboise  
vanille / caramel beurre salé / chocolat  
nougat glacé / framboise

Bûche Pavlova glacé aux fruits rouges - 4 / 6 personnes - 6,50€/pers :  
**meringue, crème chantilly mascarpone, glace vanille, fruits rouges**

Omelette Norvégienne - 4 / 6 / 8 personnes - 5,50€/pers :  
**biscuit vanille, deux parfums de glace ou de sorbet, meringue grillée**  
Grand Marnier fourni sur demande pour la flambée

Casserole nougatine - 4 / 6 / 8 personnes - 6,50€/pers :  
**Garnie de trois boules de glaces ou sorbets par personne**

Glaces maison :

**vanille, caramel beurre salé, chocolat, nougat, pistache**

Sorbets maison :

**fraise, framboise, mangue, pêche, citron vert, mandarine, fruits de la passion**

