

Les Chocolats Maison

Tous nos Chocolats sont fabriqués par la Maison dans notre laboratoire avec des produits de **1ère Qualité Pur Beurre de cacao 100%**.

Les ganaches: café, fleur de sel, cassis, coquelicot, cannelle, vanille, grand cru, les pâtes d'amande coco, orange, pistache, noix, les truffes, orangettes, pralinés ...

Les Marrons Glacés

De Turin, le meilleur cru d'Italie confit à l'ancienne et glacé artisanalement par nos soins.

Les Boutiques

Pâtisserie C. Paquet

6 rue du Général de Gaulle
78120 Rambouillet

Tel: 01 34 83 89 89

La Marnière

Rayon Boulangerie Pâtisserie

31 rue de Chevreuse
78310 Maurepas

Tel: 01 30 69 88 88

Fin de prise des commandes (pour les 24 et 25 décembre):
Lundi 21 Décembre au soir. De plus, dans le but de mieux servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes **quelques jours à l'avance**.



Informations valables pour notre boutique de Rambouillet

NOËL 2015



PATISSERIEPAQUET.fr

Les Pains Surprises

Le Petit: 42 sandwiches

Le Grand: 64 sandwiches

Jambon blanc, saucisson, mousse de foie, jambon de parme, Tarama, roquefort noix raisin, saumon, fromages ou assortis.

Les Canapés Pain de Mie

Asperges, saumon, oeufs de lymys, champignons, saucisson, coppa, tomates œufs, fromage noix, cœur de palmier, crevettes, jambon ...

Les Petits Fours Salés

Pâté de viande, saucisse, quiche, parmesane, croissant au jambon, pruneaux au bacon, pizza, quichette au poireau, gougère, croque, cake salé, savoisiennne.

Les Briochettes Escargots

Les Pains Bébés Assortis

(sur commande)

Saucisson, mousse de foie, jambon, fromage, Tarama.

Les Petits Fours Sucrés

Toutes les commandes de fours sucrés sont assorties par nos soins, aucune commande détaillée.

Les Macarons Maison

Boite de 8, 16 ou 25 Macarons

Vanille, coco, citron, pistache, caramel beurre salé, chocolat orange, café, bonbon, spéculoos, rose, framboise, coquelicot, chocolat, cassis violette, praliné.

Les Bûches de Noël

4, 6, 8, 10 ou 12 pers.

La Pailletine: Biscuit dacquoise aux amandes, mousse légère au chocolat et praliné feuilletine croustillant.

La Belle Hélène: Mousse poire et chocolat, dés de poire et biscuit au chocolat.

La Marronière: Biscuit cuillère, mousse à la crème de marron et morceaux de marrons glacés.

La Caramelia: Biscuit amande, mousse légère au caramel à la fleur de sel de Guérande et Gianduja croustillant au spéculoos.

La Symphonie: Mousse framboise et fruits rouges, biscuit amande.

L'Exotique: Mousse fruits de la passion et mangue, fruits en morceaux.

Les Bûches Traditionnelles

4, 6, 8, 10 ou 12 pers.

Biscuit génoise, crème légère. *Chocolat, Café, Praliné ou Grand-Marnier.*

Les Bûches Glacées

4, 6 ou 8 pers.

La Framboisine: Glace framboise, parfait caramel.

La Concerto: Glace chocolat, parfait pistache.

La William: Glace poire, parfait marron glacé.

La Viviane: Glace vanille, parfait café.

Les Autres Spécialités Glacées

Marmite nougatine et ses boules de glaces. **Vacherin** vanille-framboise.

Orange, Mandarine et Ananas givré.

Dans le but de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes **quelques jours à l'avance.**

Fin de prise des commandes (pour les 24 et 25 décembre):
Lundi 21 Décembre au soir.