

# La Pâtisserie Franck Labasse

vous présente son

## Menu des Fêtes 2024

### Notre Sélection de Bûches pour 4 ou 8 personnes

LA PESSACAISE EXPRESS  
EN EDITION ULTRA LIMITÉE 6P-54€

Une mousse chocolat noir d'origine Ghana, une feuilletine praliné, un insert chocolat blanc sur une dacquoise noisette.

OU

LA "CLASSIC" PESSACAISE EN 4 OU 8 P

#### L'EVEREST

Pain de gène, feuilletine bueno cassis, mousse chocolat au lait d'origine Ghana, insert fruits rouges (cerise, framboise, myrtilles) marmelade cassis,

#### L'AVALANCHE

Crème au beurre grand marnier, biscuit pâte à choux, marmelade de clémentine, oranges confites.

#### LA TIRAMISU

Ganache café, feuilletine café, biscuit cuillère, mousse tiramisù, crémeux café.

#### LA PREMIÈRE NEIGE

Crémeux fruit de la passion, gelée de passion, mousse philadelphia, pâte de coco, biscuit pâte à choux

Visuel des bûches disponible sur notre Instagram ou Facebook  
Partis individuelles en vente en boutique

4P 26€  
8P 48€

Dates limites de commande:

Noel: 22 Déc. Nouvel An: 29 Déc.

Paieiment à la commande en boutique par CB ou ESP  
ou par téléphone en CB

Plateaux de minis bouchées sucrées ou salées  
sélection du Chef Labasse:

taille unique 24 pièces- 36€

### Les Desserts Glacés

#### Bûches Glacées:

Meringue à la vanille accompagnée de nos crèmes glacées ou sorbets maison:

PARFUMS DISPONIBLES:

Vanille-Fraise / Chocolat-Passion / Mangue-Framboise

4P 26€  
8P 48€

#### Omelette Norvégienne:

Glace vanille sur un biscuit génoise imbibé au sirop de Grand Marnier.

#### Paniers de cèpes:

Des cèpes glacés vanille et chocolat dans un panier en nougatine avec une délicieuse crème chantilly pour 6, 8 ou 10 personnes.

6P 42€  
8P 54€  
10P 65€

### NOS HORAIRES D'OUVERTURE POUR LES FÊTES

Noël :

LUNDI 23 DÉCEMBRE: 9H00 - 12H30 / 15H00 - 19H LE 24 DÉCEMBRE: 8H30- 16H  
FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE 2024

Nouvel an :

LUNDI 30 DÉCEMBRE: 9H00 - 12H30 / 15H00 - 19H LE 31 DÉCEMBRE 2024 8H30 - 16H  
FERMÉ LE 1ER JANVIER 2024