

# Les bûches

Disponibles en taille unique  
4 à 6 personnes

Toute l'équipe de la pâtisserie  
JULLIEN vous souhaite de  
joyeuses fêtes et vous présente  
ses meilleurs vœux pour cette  
nouvelle année 2019.

## **Bûche Ethan** 38€

Bavarois à la Vanille de  
Tahiti enrobé d'une émulsion  
framboises et mûres  
sur un sablé aux amandes  
brutes.

Servie avec un coulis de fraise  
A déguster frais

## **Bûche Grégoire** 38€

Mousse chocolat noir 66%  
de cacao avec un cœur de  
meringue fondante, sur un  
biscuit Joconde.

Servie avec une crème anglaise  
A déguster entre 15°C et 18°C

*Jullien*  
ARTISTE PATISSIER

## **Bûche Hugo** 38€

Mousse chocolat noir 70%  
de cacao enrobée d'un bis-  
cuit viennois au chocolat  
noir, sur un sablé chocolat  
croustillant.

Servie avec une crème anglaise  
A déguster frais

## **Bûche Gabin** 38€

Suprême chocolat au lait  
et pamplemousse enrobé  
d'une mousse chocolat  
noir en provenance de la  
République Dominicaine  
sur un sablé chocolat au  
lait.

Servie avec une crème anglaise  
A déguster frais

## **Bûche Bénito** 38€

Sorbet mangue et framboise  
avec un cœur de meringue  
fondante.

## **Bûche Léo** 38€

Mousse pralinée amandes  
et noisettes du Piémont  
enrobée d'une mousse  
chocolat noir 80% de cacao  
sur un sablé feuilleté.

Servie avec une crème anglaise  
A déguster frais

## **Bûche Gabriel** 38€

Crèmeux pistache enrobé  
d'une mousse chocolat  
noir 70% de cacao sur un  
biscuit Dacquoise à la  
framboise et noix de coco.  
Servie avec une crème anglaise  
à la pistache. A déguster frais

## **Macaronade exotique**

4pers. 26€/6pers. 37€/8pers. 49€

Macarons exotiques accom-  
pagnés d'une crème légère à  
la vanille garnie de mangue  
et d'ananas.

79 ter, rue verte  
76000 Rouen  
Tél. 02 35 71 57 45

6 rue Ecuyère  
76000 Rouen  
Tél. 02 35 36 50 44

INSTANTS FESTIFS

# Les salés

---

**Pains surprises** 40€  
(48 canapés)  
Saumon  
Panaché jambon de pays,  
mousse de canard,  
chèvre aux herbes

---

**Canapés variés** 1,10€  
(la pièce)  
Œuf de caille  
Saumon  
Foie gras  
Concombre/tomate cerise  
Crevettes fines herbes  
Magret de canard  
Jambon Cerrano/tomate cerise

---

**Fours salés** 0,70€  
(la pièce) A réchauffer  
Pizzas  
Quiches variées  
Feuilletés fromage  
Feuilletés saucisses et boudins

# Les sucrés

Macarons sucrés

Fours sucrés

Marrons glacés

Calissons

Chocolats

---

Afin de mieux vous servir et d'avoir un maximum de choix, nous vous conseillons de passer vos commandes à l'avance. Les dernières commandes seront prises le samedi 22 décembre à 13h00 pour les 24 et 25 décembre et le samedi 29 décembre à 13h00 pour le 31 décembre.

Les magasins seront ouverts le dimanche 23 décembre 2018 jusqu'à 18h00 et le mardi 25 décembre 2018 jusqu'à 13h00.  
Fermeture le mercredi 26 décembre 2018 et le mardi 1<sup>er</sup> janvier 2019.