

Les bûches

Jullien
ARTISTE PATISSIER

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 2020.

Bûche Citrus 38€

Mousse chocolat Ivoire avec
un cœur aux agrumes (citron,
orange, pamplemousse, yuzu).

A déguster frais

Bûche Epichoc 38€

Mousse chocolat noir par-
fumée aux épices (vanille,
cannelle, badiane et car-
damome). Cœur fondant
au chocolat noir 70% de
cacao.

Servie avec une crème anglaise
A déguster frais

Bûche Ghana 38€

Ganache montée chocolat
noir avec un cœur crémeux
chocolat noir. Le chocolat
utilisé est en provenance
du Ghana 68% de cacao,
le tout sur un biscuit aux
noisettes.

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

Bûche Choqawa 38€

Cœur au café des Indes
(Baba Budangerie), gelée
de pamplemousse enrobée
d'une mousse au chocolat
noir infusée au café sur un
biscuit fondant à la caca-
huète.

Servie avec une crème anglaise
A déguster frais

Bûche Piémont 38€

Biscuit aux noisettes du Pié-
mont, gelée de Kalamansi,
mousse pralinée amandes
et noisettes du Piémont.

Servie avec une crème anglaise
A déguster frais

Bûches Glacées 38€

Mangue • framboise : Sorbet
mangue et framboise avec un
cœur de meringue fondante.

Vanille • Chocolat : Glace
à la vanille de Tahiti et au
chocolat avec un cœur de
meringue fondante

Macaronade exotique

4pers. 26€/6pers. 38€/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 dimanche 22 décembre à 13h00 pour les 24 et 25 décembre et le dimanche 29 décembre à 13h00 pour le 31 décembre.

Les magasins seront ouverts :

- le dimanche 22 décembre :
jusqu'à 18h00 en centre ville et jusqu'à 13h rue Verte
- les lundis 23 & 30 décembre 2019 jusqu'à 18h30
- le mardi 24 décembre en journée continue
et mardi 31 décembre jusqu'à 18h00
- le mercredi 25 décembre jusqu'à 13h

Fermetures exceptionnelles jeudi 26 décembre 2019, mercredi 1^{er} et jeudi 2 janvier 2020.