

# HENRI DESMOULINS

*Cours & Création de pâtisserie*



Dacquoise coco  
Marmelade ananas/mangue/citron vert  
Crème légère au citron vert

*Henri Desmoulin dessine votre dessert  
de Noël 2018...*



## BÛCHE CAPPUCCINO

Biscuit chocolat  
Crèmeux café  
Mousse de lait au café

32€

6/8 personnes



## BÛCHE CHOCOLAT

Biscuit cacao  
Mousse chocolat  
Perles craquantes 3 chocolats  
Chantilly vanille

32€

6/8 personnes



# BÛCHE TATIN

Dacquoise noisette  
Éclats de noisettes caramélisées  
Crèmeux dulcey  
Pommes caramélisées façon tatin  
Crème vanille

32€

6/8 personnes



# BÛCHE GLACÉE

*vanille/ fraise*

32€

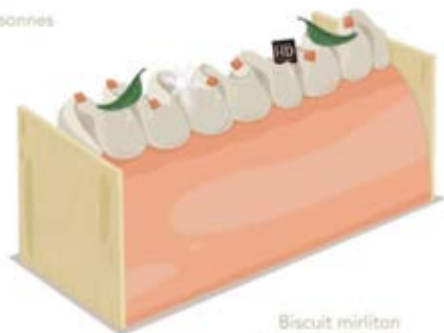
6/8 personnes



Meringue croquante  
Sorbet fraise  
Glace vanille

# BÛCHE GLACÉE

*agrumes*



Biscuit mirilton  
Sorbet mandarine  
Crème glacée pamplemousse

# BÛCHE TRADITIONNELLE

*chocolat*



Biscuit pâte à choux blanc  
Ganache montée chocolat  
Crème chocolat

27€

6/8 personnes

## COMMANDES :

- PAR TÉLÉPHONE : 04 27 49 36 76
- PAR MAIL : [CONTACT@HENRIDESMOULINS.FR](mailto:CONTACT@HENRIDESMOULINS.FR)
- EN BOUTIQUES



ARRÊT DES COMMANDES LE 21 DÉCEMBRE  
POUR LES 24 & 31 DÉCEMBRE

POUR CES DATES LES COMMANDES SERONT À RETIRER :  
AU 924 RUE BERTHELOT 69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE  
(ATELIER DE PRODUCTION)



BÛCHES TAILLE UNIQUE & BUCHETTE INDIVIDUELLE

Chez Nous 4  
350 Rue Nationale  
69400 Villefranche

Corner Boucheries André  
Boulevard Burdeau  
69400 Villefranche