Phil'Délices Patisserie

Des moments chaleureux tout en gourmandise !

Les apéritifs – Minimum 20 pièces

Gougères - Petits Salés (Jambon, Saucisse, Olive, Fromage)	**Choux Thon - Saumon, Pizzas, Quiches, Flammekueche**	**0,30 €** / pièce

Les Mignardises – Minimum 20 pièces

Eclair, Chou, Paris Brest, Millefeuille, Tartelette, Nougatine Chocolat, Meringue Chocolat.	**0,95 €** / pièce
Macarons.	**1.10 €** / pièce

Les Bûches

Bavarois Tous fruits : Fraise – Framboise – Passion – Ananas	**Fruits** Framboisier, Poirier, Ananas, Multi-fruits.	**Glacé** Caramel, Chocolat, Vanille, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Passion.	**3,10 €** / part
Abri'Ci Mousse Abricot – Citron – Sablé breton		**Cassis Pain d'épices** Mousse Cassis – Biscuit épices	
Caramel Pommes Rôties Mousse caramel – Pommes rôties – Biscuit Spéculos		**Poire Caramel** Mousse Poire – Caramel – Sablé Breton	
Blanc Framboises Chocolat Blanc, Framboises	**Croquant** 1, 2 ou 3 Chocolats	**Vanille Caramel Gianduja** Biscuit Amandes, mousses Vanille / Gianduja, Insert Caramel beurre salé.	**3,60 €** / part

!!! Nouveauté !!!

Magnolia Mousse Vanille, Insert Fruits Rouges, Sablé Breton (sans Gluten)	**Exot'îles** Mousse Mangue, Insert Fruits de la Passion, Sablé Chocolat	**3.60€** / part

Les Douceurs de Noël à partager ou à offrir

Pain d'épices Moelleux à souhait au Miel de Noiron / Gevrey		**5,50€ /** 250g	**8,00€ /** 375g
Chocolats Orangette, Mendiant, Truffe, Praliné, Gianduja…	**Ballotins - 50,00€ le kg** Taille 250g ou 350g	**12,50€ /** 250g	**17,50€ /** 350g
	Mini Ballotin individuel à offrir ou à utiliser comme marque place du convive (Prénom)		**3.50€** / pièce

Pour une bonne organisation, merci de passer vos commandes,

Au plus tard le 17 décembre pour Noël, le 27 décembre pour le Nouvel An.

Uniquement par téléphone 06 88 77 75 67ou mail phildelices21220@gmail.com

Philippe GUILLAUD – 2 place des Tilleuls - 21220 Epernay sous Gevrey - Siret 512 768 482 00048

Tarifs applicables au 01/12/2022, ce tarif annule et remplace les tarifs antérieurs.

De nombreux desserts peuvent être fabriqués sans Gluten, Précisez votre besoin ☺.