ART & GOURMANDISE

ANNE-LAURE GALLOIS

NOS CRÉATIONS de Noël 2026

Les bûches

Petite (6personnes) : 40€ • Grande (10 personnes) : 60€

Nuance Exotique

Sablé noix de macadamia - dulcey et mandarine, biscuit madeleine mandarine, crémeux mangue-passion, mangue-passion-ananas et mousse mascarpone vanille

Pom Tatin

(sans fruits à coques)

Sablé breton fleur de sel, caramel fleur de sel, crémeux dulcey, pommes caramélisées et bavaroise fève de tonka

Kastell

(Sans gluten/sans lactose)

Croustillant sarrasin soufflée et praliné fleur de sel, dacquoise sarrasin, crémeux chocolat noir et infusion de café, mousse chocolat noir (70%)

Douceur d'Automne

Streusel noix de cajou dulcey, crémeux poire, poires vanille et sirop d'érable, noix de cajou caramélisées, moelleux pain d'epices et bavaroise érable & vanille

Les bûches glacées

Petite (6personnes) : 40€ • Grande (10 personnes) : 60€

L'Ambrée vanille

(sans fruits à coques)

Biscuit madeleine et sirop rhum ambré - vanille, glace à la vanille, gel rhum- vanille, meringue suisse à la vanille

Vacherin des îles

(sans fruits à coques/sans gluten/sans lactose)

Meringue vanille croquante, sorbet mangue-passion, sorbet noix de coco et zestes de citron vert, confit mangue-passion

Éclat d'hiver

Financier miel & amande, glace nougat aux éclats de pistache & amande, confit mandarine, sorbet mandarine - pamplemousse

Écureuil

(sans gluten)

Dacquoise noisette, glace praliné noisette, praliné noisette & fleur de sel, gel citron jaune, sorbet citron jaune

Les Desserts de Noël

EN FORME DE SAPIN (6 personnes) : 35€

Pavlova exotique

(sans fruits à coques/sans gluten/sans lactose)

Meringue suisse, crémeux mangue passion, fruits exotique (mangue, passion, kiwi et ananas), chantilly vanille et zestes de citron vert

Saint Honoré Vanille - Caramel

Sablé vanille, choux craquelin caramélisé, crémeux dulcey, caramel fleur de sel et diplomate vanille

Saint Honoré Praliné & Chocolat

Sablé chocolat, choux craquelin cacao et crémeux chocolat noir, crème praliné, praliné noisette, diplomate chocolat au lait, noisettes torréfiées

Les Coffrets de Macarons

TAILLE 6 - 12 ou 18 Macarons (8€ - 15,40€ ou 22.50€)

(Assortiment pré-défini)

Vanille, caramel fleur de sel, chocolat noir, pistache, citron, mandarine, praliné noisette, mangue/passion, café, pain d'épices.

Les Mignardises

SUCRÉ - Boîte de 16 : 22€

Assortiment de notre sélection (x2)
Tartelettes poire - chocolat
Tartelettes citron meringuée
Tartelettes vanille caramel cacahuètes
Pavlova exotique
Choux praliné noisette
Choux vanille caramélisé
Mini Mont Blanc

SALÉ - Boîte de 16 : 25€

Assortiment de notre sélection (x2)
Gougères chorizo-chèvre frais
Gougères comté - saucisse de Morteau
Choux chèvre - chutney figue et magret séché
Choux saumon - citron et aneth
Macarons foie gras
Tartelettes gorgonzola - poires & érable
Tartelettes butternut feta
Tartelettes poireaux jambon

HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES ET FERMETURE :
22 et 23 Déc. : 9h - 13h - 14h30 - 18h30 | 24 & 31 Déc. : 9h - 14h | Fermé le 25 Déc. et le 1er & 2 Janvier.

DATE DE FIN DE PRISE DE COMMANDE LE 17/12 POUR NOËL ET LE 29/12 POUR LE JOUR DE L'AN

POUR PASSER COMMANDE :
Privilégiez de venir directement en boutique ou commander en ligne sur notre site internet (disponible à partir du 1er Décembre)

Commandes Noël

(DU 22 AU 24 DÉCEMBRE)

COMMANDE N° .....

DÉTAIL CLIENT		
NOM :	PRÉNOM :	
TÉLÉPHONE :	COMMANDE POUR LE :	
HORAIRES :	PAIEMENT :	
	ACOMPTE :	RESTANT DÛ :

QUANTITÉ	DESCRIPTION DE LA COMMANDE

VOTRE NUMÉRO DE COMMANDE :	HORAIRE DE RETRAIT :	PAIEMENT :
CLIENT N°		

DESCRIPTIF :

Horaires de retrait *: Aucun changement ne sera accepté après la validation de la commande. Pour le confort de l'ensemble de nos clients et nous-mêmes, merci de respecter le créneau horaire convenu ensemble.*

Paiement : *Après le versement de l'acompte aucun changement ou annulation sera acceptée.*

Les commandes réglées en totalité pourront être récupérées sur le pôle devant l'Atelier, pour les personnes qui ont réglé un acompte, le retrait se fera en Boutique. Merci de respecter le créneau horaire convenu ensemble.

ART & GOURMANDISE
ANNE-LAURE GALLOIS

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

du mardi au jeudi
10h – 13h / 14h30 – 18h30

du vendredi au samedi
9h – 13h / 14h30 – 18h30

05 49 29 62 53 - 06 61 74 77 77
32 Avenue Roger Aubin à Melle

Commandes des Fêtes

(DU 26 DÉCEMBRE AU 31 DÉCEMBRE)

COMMANDE N° .....

DÉTAIL CLIENT		
NOM :	PRÉNOM :	
TÉLÉPHONE :	COMMANDE POUR LE :	
HORAIRES :	PAIEMENT :	
	ACOMPTE :	RESTANT DÛ :

QUANTITÉ	DESCRIPTION DE LA COMMANDE

VOTRE NUMÉRO DE COMMANDE :	HORAIRE DE RETRAIT :	PAIEMENT :
CLIENT N°		

DESCRIPTIF :

Horaires de retrait : Aucun changement ne sera accepté après la validation de la commande. Présentez-vous uniquement au créneau horaire convenu ensemble.

Paiement : après le versement de l'acompte aucun changement ou annulation sera acceptée.

Les commandes réglées en totalité pourront être récupérées sur le pôle devant l'Atelier, pour les personnes qui ont réglé un acompte le retrait se fera en Boutique. Merci de respecter le créneau horaire convenu ensemble.

ART & GOURMANDISE
ANNE-LAURE GALLOIS

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

du mardi au jeudi
10h – 13h / 14h30 – 18h30

du vendredi au samedi
9h – 13h / 14h30 – 18h30

05 49 29 62 53 - 06 61 74 77 77
32 Avenue Roger Aubin à Melle