

Nos Bûches Traditionnelles

Café **25€80** 6 pers.

Biscuit roulé - Crème mousseline café
Décor crème au beurre

Chocolat **25€80** 6 pers.

Biscuit roulé - Crème mousseline chocolat
Décor crème au beurre chocolat

Nos Petits Fours

Fours frais **18€00.**

Boîte de 16 pièces

Fours salés **19€00.**

Boîte de 20 pièces



Relais Desserts

Pour les réveillons des 24 et 31 décembre,
merci de retirer vos commandes
avant 18 h.



Club des Croqueurs de Chocolat
Tablette d'Or 2015 et 2016

François

Maître Pâtissier • Chocolatier

BERGERAC

5, rue Sainte-Catherine
05 53 24 81 58

141, rue Valette
05 53 61 92 10

www.comparici.com | 09 75 69 20 44

François

Maître Pâtissier • Chocolatier



Nous vous souhaitons
d'excellentes fêtes de fin d'année

Nos Bûches 4€60 par pers.



Torréblanca

Mousse chocolat noir
Crème brûlée vanille
Décor macarons

Trois Chocolats

3 crèmes légères
aux différents chocolats
Biscuit moelleux chocolat

Savane

Crèmeux chocolat au lait
Compotée banane,
mangue, ananas

Vermillon

Crème légère fruits rouges
Cœur crèmeux de fruits exotiques
Décor macarons

Caprice

Crème onctueuse au praliné
Crèmeux citron
Mousse caramel
Biscuit croustillant

Nos Spécialités



Croquant

4€30 par pers.

Crèmeux chocolat au lait
Praliné croustillant



Macaronade

19€ 4/5 pers. / 29€ 6/8 pers.

Fond de macaron
Crème pistache
Fraises et fruits rouges



Puits d'amour

4€30 par pers.

Pâte à choux garnie
d'une crème légère à la vanille
avec un fond de chantilly.
Décor de fruits frais

Nos Glaces

Vacherin 4€30 par pers.
Glace vanille - Sorbet fruits rouges - Meringues

Profiteroles 4€30 par pers.
Choux garnis de glace vanille - Sauce chocolat

Cassolettes 29€ / 6 pers.
Dans une cassolette en grès, une glace vanille
marbrée de fruits rouges ou de caramel

Bûche nougatine 35€
Coque en nougatine garnie de 18 boules
de sorbet assorties

Bûche Norvégienne 29€ 6/8 pers.
Crème glacée Grand Marnier