

PETITES DOUCEURS DE NÖEL

- Notre spécialité régionale « Les Belles Comtoises »



Chocolat praliné noisette en forme de vachette

- Boîte de 12 pièces 16,50 €
- Boîte de 20 pièces 24,00 €
- Boîte de 30 pièces 32,00 €
- Macarons maison
- Boîte de 12 17,50 €
- Boîte de 18 26,50 €
- Marrons glacés, origine Naples, 100 g 15,00 €

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

- Petites douceurs de Noël
- Ourson guimauve avec enrobage chocolat lait ou noir*
- Boîte de 10 pièces 13,50 €
- Tarte Montbéliarde 9,80 €
- Pâte sucrée briochée, sirop au Grand Marnier*
- Brioche de Noël 9,80 €
- Raisins au rhum et écorces d'orange*

IDÉES CADEAU



LIVRE "COCKTAIL GOURMAND"
Au profit de l'Association Rêves



GÂTEAU DE RÊVE
TRADITION GOURMANDE
Cake au chocolat et crumble
au chocolat.



Cocktail gourmand
Au profit de l'Association Rêves



AFIN D'ÊTRE MIEUX SERVI EN PÉRIODE DE FÊTES ET DE PROFITER DE TOUTE NOTRE GAMME, NOUS VOUS CONSEILLONS DE COMMANDER AU PLUS TARD 3 JOURS AVANT CHAQUE FÊTE

POUR L'ÉPIPHANIE, PENSEZ À NOS GALETTES DES ROIS !

- La Traditionnelle, à la frangipane
- La Bisontine
- La Gourmande (pâte feuilletée, crème frangipane pralinée noisette, compotée de pommes)

TOUTE L'ÉQUIPE DE LA
PÂTISSERIE PAWLY
VOUS SOUHAITE DE
BONNES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE !

17 Place Denfert Rochereau - 25200 Montbéliard
Tél. : 03 81 91 01 68

WWW.PATISSERIE-PAWLY.COM
Suivez-nous sur Facebook !



Carte
des
fêtes
2022

17 Place Denfert Rochereau - 25200 Montbéliard
Tél. : 03 81 91 01 68

WWW.PATISSERIE-PAWLY.COM

Suivez-nous sur Facebook !

APÉRITIF

- Miche surprise 50 pièces.....48,00 €
- Plateau Prestige 12 pièces..... 18,00 €
Blinis de saumon, corolle langoustine/purée de petits pois, truffinade, filo vitello tonnato
- Tartelettes salées
 - Plateau de 12..... 15,60 €
 - Plateau de 40..... 52,00 €
- Moricettes de Noël, plateau de 9 13,50 €
- Verrines salées, plateau de 12..... 18,00 €
Saumon, mousse de thon...
- Truffinade, la pièce..... 5,00 €
- Petits fours salés, les 20 pièces..... 15,00 €

ENTRÉES FROIDES

- Duo de terrine saumon frais/St-Jacques, le kg..... 68,00 €
- Dôme de saumon, la pièce..... 8,80 €

ENTRÉES CHAUDES



- Coquille St Jacques, la pièce 9,60 €
- Tourte au canard, la part (disponible pour 4 ou 6 personnes)..... 7,00 €
- La douzaine d'escargots..... 11,50 €
- Cassolette d'escargots au vin jaune..... 13,00 €
- Lutée de langoustine et St Jacques 15,00 €

PLATS CHAUDS (Prix par personne)

- Grenadin et ris de veau, sauce morilles, gratin dauphinois.....20,80 €
- Chapon et son écrasé de pommes de terre aux cèpes 18,80 €
- Filet de bar et légumes de saison..... 21,80 €
- Noisette de biche et spaetzle 18,80 €

BÛCHES

Taille : 4, 6, et 8 personnes
Prix : 6,50 € à 7,00 € / personne



CHATAIGNERAIE

Biscuit léger amande, mousse marrons et whisky, petits morceaux de marrons glacés

BÛCHE CHOUQUETTE, RETOUR AUX CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Biscuit pâte à choux, crème pâtissière, chouquettes garnies crème maison

CRÈME AU BEURRE

Biscuit roulé, crème au beurre, chocolat ou Kirsch

NOUVEAU ! SAONA

Biscuit crumble praliné noisette, mousse chocolat noir Manjari, mousse chocolat lait Jivara, compotée de fruits rouges

NOUVEAU ! OPIUM

Biscuit chocolat, croustillant fruits secs, caramel mangue, poêlée de mangues, crèmeux passion/vanille bio de Madagascar, mousse chocolat noir Manjari

NOUVEAU ! SOLAISE

Sablé breton, pain de Gênes, crèmeux vanille bio de Madagascar avec éclats de framboise, mousse chocolat lait Jivara

NOUVEAU ! BELLEVARDE

Biscuit fondant aux noisettes, crème onctueuse praliné noisette, éclat de nougatine

BÛCHES GLACÉES

Taille : 4, 6, et 8 personnes
Prix : 7,00 € / personne

VACHERIN

Glace vanille, sorbet framboise, meringue, chantilly

LA COCCINELLE

Sorbet framboise, parfait vanille, amandes caramélisées

BÛCHE DE PROFITEROLES (Taille unique).....34,00 €

Fond de pâte sucrée, 18 Choux garnis de glace vanille, sauce au chocolat

ASSORTIMENTS SUCRÉS

- Réductions sucrées
 - Plateau de 12..... 15,60 €
 - Plateau de 50..... 65,00 €
- Petits fours assortis, les 100 g.....6,00 €

CALENDRIERS DE NOUVEL AN

Taille : 4, 6, et 8 personnes
Prix : 6,50 € à 7,00 € / personne

NOUVEAU ! MINUIT (Taille unique 6 personnes)

Biscuit dacquois, mousse chocolat noir intense, mousse chocolat lait Tanariva, praliné feuilleté

NOUVEAU ! SAINT SYLVESTRE

Biscuit pain de Gênes au citron, crèmeux agrumes, confit d'agrumes, mousse Dulcey

SAONA

Biscuit crumble praliné noisette, mousse chocolat noir Manjari, mousse chocolat lait Jivara, compotée de fruits rouges

SAINT HONORÉ

Fond pâte brisée, choux crème pâtissière, crème maison, chantilly

NOUVEAU ! PIEMONT

Biscuit fondant aux noisettes, crème onctueuse praliné noisette, éclat de nougatine



PAVLOVA (Taille unique 6 personnes)

Meringue, chantilly kirchée, crèmeux framboise, compotée de litchis, mûres et framboises fraîches