

# Catalogue des fêtes 2022

NOUVEAU

## Call & collect

Cette année, possibilité de passer votre commande par téléphone et de la régler à distance, en toute sécurité.



## PENSEZ À ANTICIPER

Afin de pouvoir honorer vos choix, les commandes de Noël doivent être passées et réglées **avant le jeudi 22 décembre inclus**, et **avant le jeudi 29 décembre inclus** pour celles du jour de l'An (dans la limite des stocks disponibles).

Les samedis 24 et 31 décembre, le magasin sera ouvert en continu de 7h00 à 18h00. Vos commandes seront disponibles à partir de 10h30.

Le magasin sera fermé les dimanches 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier.

Toute l'équipe Maison Lhérault vous souhaite des fêtes pétillantes de bonheur !

Et pour bien commencer l'année 2023, la galette des rois sera de retour à partir du lundi 2 janvier. N'oubliez pas de commander !



Pour des raisons d'organisation, aucune commande ne pourra être prise ni modifiée au-delà des délais. Toute annulation donnera lieu à un avoir. Pas de remboursement possible.

81, rue Mirabeau - 92160 ANTONY 01 46 68 80 92



www.maisonlherault.fr

contact@maisonlherault.fr



Maison Lhérault

## NOS BÛCHES

Tarifs : 24 € pour 4 personnes et 36 € pour 6 personnes

## IINSPIRATIONS FRUITÉES

**NOUVEAUTÉ** casse noisette 

mousse dulcèy (saveur biscuitée), crémeux agrumes sur un biscuit noisettes et son confit d'agrumes.



### bûche du Père Noël

sous ce manteau rouge se cachent les dessous du Père Noël : crème mousseline à la framboise, éclats de litchis et dacquoise aux amandes.

### caribes

crème mousseline aux parfums des îles, compotée de mangues et d'ananas sur une dacquoise coco.



## INSPIRATIONS CHOCOLAT

**NOUVEAUTÉ** forêt noire

mousse chocolat noir, chantilly vanille, compotée de griottes sur un biscuit chocolat.



### écureuil

mousse chocolat noisettes, crème brûlée vanille sur un biscuit praliné croustillant.



### trésor

mousse chocolat caramel, crème brûlée caramel, biscuit brownie noix de pécan et pommes caramélisées.



## INSPIRATIONS GLACÉES

traineau de Noël 

à l'intérieur de ce traineau, un vacherin vanille framboise rempli de cadeaux gourmands à base de macarons.

Taille unique à 36 €



duo de choc 

dacquoise amandes aux éclats de chocolat, parfait chocolat et glace vanille



# Catalogue des fêtes 2022

## BÛCHES «TRADITION»

### café

*fine roulade de biscuit, crème légère au beurre parfumée au café.*

### chocolat

*fine roulade de biscuit, crème légère au beurre parfumée au chocolat.*

### praliné

*fine roulade de biscuit, crème légère au beurre praliné, brisures de nougatine.*

### Grand Marnier

*fine roulade de biscuit, crème légère au beurre Grand Marnier.*



## SANS OUBLIER LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

### Le Mont-Blanc

*sous un dôme de chantilly vanille se cache un cœur de marrons et de meringue.*

Tarifs : 22 € pour 4 personnes et 33 € pour 6 personnes

## NOS IDÉES CADEAUX

### le sapin de macarons

25 pièces à 40 € et 60 pièces à 90 €

## LE CHOCOLAT

### les ballotins

Tarifs (au poids)

20 € les 250g, 30 € les 375g,  
40 € les 500g et 60 € les 750g

### les sujets création Maison

Sapins Mendiants, fritures de Noël, tablettes



## MAIS AUSSI...

Truffles Maison, mendiants, marrons glacés, pâtes de fruits

## NOS MIGNARDISES

### PETITS FOURS

Vendus par 10, 20, 30 ou 60 pièces

Tarif : 1,20 € pièce



### sucrés

*caroline café, chocolat, tartelettes aux fruits, Opéra, Paris-Brest, etc.*

### salés

*quiche lorraine, pizza, allumette fromage, allumette sésame/pavot, saucisse feuilletée, feuilleté courgette, croque-monsieur, etc.*



### CANAPÉS

Tarif : 1,70 € pièce

*saumon-St Morêt, saucisson, tomate-œuf, concombre œuf de lump, jambon de pays, tarama, asperge, fromage aux fines herbes, etc.*

### NAVETTES

*garnies* Tarif : 1,70 € pièce

*tarama, jambon-fromage, fromage et saumon-St Morêt.*

*nature* Tarif : 0,70 € pièce

## ET POUR LE PETIT DÉJEUNER

### panettone

Tarif : 12 €

