

ENTREMETS



Tailles disponibles : 4, 6 et 8 personnes
(10 personnes disponible sur commande
minimum 72h avant enlèvement)

Tarifs : ■ 4€50/pers ou □ 5€00/pers

BORA-BORA ■

Crème onctueuse framboise-fraise Mara des bois, coulis de framboise, crème brûlée vanille



CASSE-NOISETTE □

Biscuit noisette, croustillant chocolat, mille-feuilles de chocolat et ganache, mousse chocolat au lait



CHOCOPLUME □

Meringue chocolat, ganache



CORSICA □

Mousse chocolat noir, marmelade de clémentine Corse, ganache onctueuse parfumée à la clémentine Corse



DÉLICE 3 CHOCOLATS □

Mousse aux chocolats noir, lait et blanc



FLEUR DES SALANS □

Mousse chocolat au lait, crémeux vanille, coulis de caramel au beurre salé



ECLAIR PRALINE (Paris-Brest à notre façon) ■

Pâte à choux craquelin, crème mousseline praliné, praliné croustillant



MADRAS □

Biscuit meringué aux amandes, mousse chocolat noir, crème légère orange



MARACAÏBO □

Mousse chocolat noir, crème légère praliné, croustillant de crumble chocolat



MOCTÉZUMA □

Biscuit meringué aux noisettes, mousse chocolat noir, praliné croustillant



NUAGE □

Sablé croustillant, mousse chocolat noir, biscuit chocolat, crème légère vanille bourbon incrustée de praliné



SIXTY □

Mousse chocolat caramel, poires rôties au miel, purée de poire



SOUFFLÉ AUX POMMES ■

Pâte sablée, pommes au beurre, crème d'amandes, crème à soufflé



TÉMÉRAIRE □

Crémeux chocolat noir, purée framboise-cassis, bavaroise au cassis Noir de Bourgogne



Notre exclusivité pour votre réveillon

Le « SAINT SYLVESTRE » □



Sablé aux amandes, croustillant praliné amandes-noisettes et riz soufflé, coulis mandarine, mousse chocolat noir 1^{ère} Signature, bavaroise vanille.



Fruits à coques



Œufs



Lactose



Gluten

BUCHES GLACÉES



3 tailles disponibles
4, 6 et 8 personnes

(6€00/pers)

BAGATELLE

Sorbet mangue-passion, parfait praliné, meringue au citron



DAME DE VERGY

Sorbet framboise-groseille, parfait vanille, griottines®, coulis de mûres, biscuit pâte d'amande



ROSCOFF

Glace chocolat noir « 1^{ère} Signature », crème glacée caramel, caramel tendre au beurre salé, biscuit chocolat sans farine



AUTRES DESSERTS GLACÉS

CORBEILLE EN NOUGATINE...

... garnie de boules de sorbets (5€60/pers)

VACHERINS GLACÉS (5€50/pers)

Un parfum au choix : Cassis, Fraise, Framboise ou Chocolat

BACS DE SORBETS ET GLACÉS (1/2l. 8€00 pièce)

10 parfums proposés :

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache torréfiée, yaourt.

Fraise, framboise, cassis, citron jaune, fruit de la passion.



Pour vos desserts glacés, n'oubliez pas de prévoir une place dans votre congélateur, ainsi qu'un sac isotherme pour le trajet

NOS PROPOSITIONS SALÉES

Pour votre apéritif :

★ Feuilletés Apéritif ★ Mini pâté en croûte

Pour vos entrées festives :

★ Pâté en Croûte et pâté chaud Maison

★ Verrines salées

★ Vol au vent Saint Jacques et Fruits de Mer

NOS CHOCOLATS

5 tailles de ballotins et balloboîtes...
composés de notre assortiment de chocolats

Nos spécialités :

La Demoiselle de Bourgogne
Les Tuiles Bourguignonnes,
Les Escargots, Les Truffes
La Chouette de Dijon

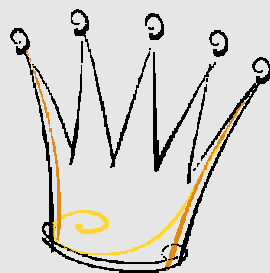


à partir du 3 janvier,

Retrouvez nos **Galettes des Rois**
fourrées **frangipane** :

- ◆ nature
- ◆ pomme au beurre
- ◆ framboise

et notre collection de fèves 2020



Pâtisserie CARBILLET

Maître Artisan Chocolatier



Membre de l'Association des
Maîtres Pâtisseries de France
Tradition Gourmande



58 rue des Forges
Dijon

☎ 03.80.30.38.82

Ouvert du mardi au samedi de 9h00 à 19h15
et le dimanche de 8h30 à 12h30.

Ouverture exceptionnelle :

Lundi 30 décembre de 14h00 à 19h00

Mardi 31 décembre de 9h00 à 18h00

Zone Artisanale
4 rue du Pré Potet
Ahuy

☎ 03.80.47.15.22

Ouvert du mardi au vendredi de 10h00 à 19h30
et le samedi de 9h30 à 19h00.

Ouverture exceptionnelle :

Lundi 30 décembre de 14h00 à 19h00

Mardi 31 décembre de 9h00 à 18h00

Fermetures exceptionnelles de nos boutiques
mercredi 1^{er} janvier et jeudi 2 janvier 2020

Pour le réveillon du Nouvel An,



La Maison Carbillet vous propose...

Important !

date limite de commandes...



samedi 28 décembre

Les créations de la Maison
Carbillet sont artisanales et sont
disponibles en quantités limitées.

Nous vous conseillons donc de ne pas attendre et de
passer vos commandes au plus tôt...

**Nous ne pouvons plus prendre de
commande au-delà de cette date !**

www.chocolat-carbillet.com



Maison Carbillet



carbillet_dijon