

## 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



### 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



### MANUREIA ■

Biscuit amande, crémeux passion papana (passion, banane, mangue, citron), brunoise mangue ananas, bavaroise thé vert au jasmin



### 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



### SEVIGNE □

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, praliné croustillant, mousse chocolat au lait, ganache montée chocolat au lait



### 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 » □



Biscuit aux noisettes et ses éclats, crémeux noisette, coulis caramel au beurre salé, crème vanille.



## BUCHES GLACÉES



3 tailles disponibles  
4, 6 et 8 personnes

(6€50/pers)

### ALLIANCE

Glace chocolat « 1<sup>ère</sup> Signature », parfait noisette et ses éclats, biscuit dacquoise noisette.



### DAME DE VERGY

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



### VALLEE D'AUGE

Glace caramel, sorbet pomme verte, caramel tendre au beurre salé, biscuit dacquoise amande.



## AUTRES DESSERTS GLACES

### CORBELLE EN NOUGATINE...

... garnie de boules de sorbets (6€00/pers)

### VACHERINS GLACÉS (6€00/pers)

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

### BACS DE SORBETS ET GLACES (1/2l. 8€50 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 Richelieu  
★ Pâté chaud (4, 6, 8 pers)

## 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

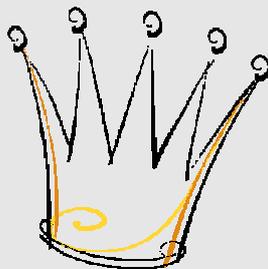


à partir du 3 janvier,

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

- ♦ nature
- ♦ pomme au beurre
- ♦ framboise

et notre collection de fèves 2023



## 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 19h00  
et le dimanche de 9h00 à 12h30.

Ouvert samedi 31 décembre de 9h00 à 18h00

\*\*\*

Zone Artisanale  
4 rue du Pré Potet  
Ahuy

☎ 03.80.47.15.22

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h00

Ouvert samedi 31 décembre de 9h00 à 18h00

\*\*\*

Nos boutiques seront fermées  
dimanche 1<sup>er</sup> janvier 2023



# Pour le réveillon du Nouvel An,



## La Maison Carbillet vous propose...

**Important !**

**date limite de commandes...**



**mercredi 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](http://www.chocolat-carbillet.com)

Maison Carbillet

carbillet\_dijon

