

Nos Bûches Pâtissières

4 personnes: 27€20
6 personnes: 40€80
8 personnes: 54€40

Camelia

Biscuit chocolat moelleux, croustillant de praliné, crème légère chocolat noir, crème légère chocolat lait, ganache montée

Edelweiss

Biscuit à la châtaigne, crémeux au marron relevé d'un soupçon de vieux rhum, compotée et crémeux mandarine

Fleur de sel

Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette, caramel au beurre salé, mousse chocolat noir, crème diplomate vanille de Madagascar

Petite fleur

Crémeux framboise-fraise mara des bois, compotée de fruits rouges, crème brûlée vanille de Madagascar

Perce-neige

Biscuit crousti-moelleux noisette, croustillant praliné-mais, pâte de noisette Maison, crème praliné, concassé de praliné

Rose de Noël

Sablé croustillant, biscuit madeleine à l'orange, crémeux agrumes, mangues pochées, bavaoise vanille

Nos Bûches Glacées

4 personnes: 27€20
6 personnes: 40€80
8 personnes: 54€40

Dame de Vergy

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

Hellébore

Biscuit dacquoise aux amandes, nougat glacé, croustillant aux amandes, sorbet griotte

Mahonia

Biscuit brownie, croustillant praliné, glace chocolat 1^{re} Signature 69% de cacao, parfait praliné



Un Bon Conseil

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



Fruits à coques



Œuf



Lait



Gluten

Autres desserts glacés

Corbeille en nougatine

Garnie de boules de sorbets
6€50/pers

Vacherins glacés

Un parfum au choix:
Cassis, Fraise, Framboise ou Chocolat
6€50/pers

Bacs de sorbets et glaces

10 parfums proposés:
Vanille
Chocolat
Caramel au beurre salé
Pistache torréfiée
Yaourt
Fraise
Framboise
Cassis
Citron Jaune
Fruit de la Passion
1/2 litre. 9€00 pièce

N'hésitez pas à demander
notre carte du réveillon de la Saint Sylvestre,
également disponible sur notre site web :

www.chocolat-carbillet.com

Apéritifs

Feuilletés Apéritifs
Mini pâté en croûte

Pour vos entrées festives :

Paté en croûte
Pâté chaud (4, 6, 8 pers)
Canapés

N'OUBLIEZ PAS

Petits Fours

Fours secs aux amandes
Macarons
Mignardises

Marrons

Marrons glacés
Marrons confits non glacés

Nos Chocolats

5 tailles de balloboites garnis
de notre assortiment

Nos Spécialités

La Demoiselle de Bourgogne
Les Tuiles Bourguignonnes
La Chouette de Dijon
Les Langues de Chat
Les Escargots

Pâtisserie Carbillet

Maître Artisan Chocolatier

58 rue des Forges
21000 DIJON
Tél : 03 80 30 38 82

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

Horaires exceptionnels :

Dimanche 17 décembre : 9h00 à 12h30
et de 14h30 à 18h30
Lundi 18 décembre : 10h00 à 19h00
Samedi 23 décembre : 9h00 à 18h00
Dimanche 24 décembre : 9h00 à 17h00
Lundi 25 décembre : 9h00 à 12h30

Zone Artisanale Ahuy-Fontaine
4 rue du pré Potet - 21121 AHUY
Tél : 03 80 47 15 22

Ouvert du mardi au samedi de 10h00 à 19h00



Horaires exceptionnels :

Lundi 18 décembre : 10h00 à 19h00
Samedi 23 décembre : 10h00 à 18h00
Dimanche 24 décembre : 9h00 à 17h00
Lundi 25 décembre : 9h00 à 12h30

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

CARBILLET

La Carte de Fête

Noël 2023

Important !

Date limite pour commander :

MERCREDI 20 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 pourrons plus prendre de commande
au-delà de cette date !**

www.chocolatcarbillet.com