

Spécialités festives

PETITS FOURS SALÉS : 4,60€/100GR

NAVETTES GARNIES :

Classiques : crudités, chèvre-miel, jambon-cru-tomates séchées-copeaux de parmesan **1,20€/PIÈCE**

Luxe : saumon, foie gras-figues **1,50€/PIÈCE**

PAINS SURPRISES (ASSORTIMENT DE 48 SANDWICHES) : **29€**

Charcutier : jambon cru, rosette, mousse foie gras, jambon blanc-emmental

Poisson : saumon, crabe, tarama

Assorti : chèvre-miel et fines herbes, saumon, tarama, jambon cru, mousse foie gras, jambon blanc-emmental

CANAPÉS CLUB POLAIRE : **1,10€/PIÈCE**

Nordique : Saumon/Tzatziki

Italien : Jambon cru/tomates séchées/copeaux de parmesan et sauce pesto

Pains saveurs

AUTOUR DU FOIS GRAS : Pain aux figues, pain de mie, pain d'épices, pain brioché

AUTOUR DES FRUITS DE MER : Pain de seigle, pavé Pétrie, pain de mie, pavé de Ponthierry, campailou, pain nordique

AUTOUR DES VIANDES : Campagne, pavé tradition, tradition la Pétrie, pain maïs

AUTOUR DU FROMAGE : Pain aux noix, pain aux figues, pain aux graines, pain nordique

L'équipe O'Délices s'engage à vous recevoir dans le strict respect des normes sanitaires aidant à limiter la propagation du virus.

POUR REUSSIR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE,
PENSEZ À RÉSERVER DÈS MAINTENANT
NOS CRÉATIONS SONT RÉALISÉES EN QUANTITÉ LIMITÉE

COMMANDE EN MAGASIN ET RENSEIGNEMENTS
PAR TÉLÉPHONE AU

01 60 65 70 41

ATTENTION :
DATE LIMITE DE COMMANDES

Noël : Mardi 22/12
Réveillon du nouvel an :
Mercredi 30/12

O'Délices

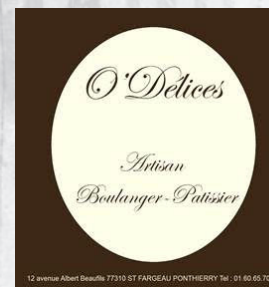
12 avenue Albert Beaufils
77310 Saint Fargeau Ponthierry
www.odelices77310.fr

Les prix indiqués sont TTC - Les photos sont non contractuelles
Ne pas jeter sur la voie publique

OUVERTURES spéciales FÊTES

24 & 31 DÉCEMBRE
(sans interruption)
6H30-20H

25 & 1^{ER} DÉCEMBRE
6H30-13H30



Créations Gourmandes Noël & Réveillon 2020

Nos Bûches Pâtisseries

Prix :

4 personnes : 24,00€
6 personnes : 31,20€
8 personnes : 41,60€
10 personnes : 52,00€
12 personnes : 62,40€

La Marquise

Sur un croustillant amandes (crumble amandes, pâte de noisettes et chocolat au lait), une mousse légère au marron enrobe un cœur confit de cassis, ganache montée fleur de lait vanille et biscuit japonais.

L'Intense

Sur un biscuit brownie, une onctueuse mousse au chocolat noir cache un cœur chocolat au lait et feuilletine pralinée.

La Pomme de Pin

Sous un léger biscuit noisette façon charlotte, on découvre l'onctuosité du crémeux abricot et morceaux d'abricots pochés. Le cœur nous révèle une mousse pralinée aux noisettes.

La Festival

Tapis rouge de fruits frais pour la douceur acidulée d'un crémeux cassis au cœur d'une onctueuse mousse aux fruits rouges. Biscuit façon charlotte.

La Carribean

La douceur d'une onctueuse mousse vanille chantilly au cœur fondant à la mangue. Un savoureux biscuit coco sous une généreuse garniture de fruits frais.

La Romance

Au cœur d'une légère mousse chocolat blanc on découvre un délicat biscuit joconde roulé à la framboise et fine gelée de framboises pépins.

La Manjari

L'alliance du chocolat et de la framboise. Délicate mousse chocolat Manjari au cœur chocolat/framboises pépins et éclats de fèves cacao sur un moelleux biscuit sacher chocolat recouvert finement de gelée framboises pépins.

La Frisson

Au cœur d'un léger crémeux citron vert on découvre une compoté de fraise des bois. Délicat biscuit coco.

Bûchettes

4,00€

ganache café
ganache chocolat

4,30€

Intense
Manjarie
Marquise

Festival
Carribean
Frisson

Découvrez aussi nos exquises mignardises et notre gamme d'entremets (paris-brest, saint honoré, tarte doudou, millefeuilles, framboisier, jivara...) pour surprendre vos invités.

Nos créations glacées

4/5 personnes : 25,00€

6/8 personnes : 37,50€

Entremets glacés



Mont Blanc

Alliance d'un sorbet cassis et d'un parfait marron aux éclats de marrons glacés. Croustillant amandes et délicate meringue française.



Caraïbes

Accord parfait d'un sorbet exotique (mangue, ananas, coco, citron vert et rhum blanc) et d'un sorbet framboise, la note acidulée d'un coulis de framboise. Délicate meringue française et un savoureux biscuit coco.



Écureuil

Une onctueuse crème glacée à la noisette et noisettes caramélisées s'accorde à un macaron noisette. Le cœur nous révèle un croquant cacao, praliné et la douceur d'un coulis caramel.

Pour faire plaisir

- Etuis de macarons
- Ballotins et boîtes chocolats assortis
- Marrons glacés
- Tuiles amandes, Tuiles coco, craquants, canelés, pain d'épices

