

## Spécialités festives

PETITS FOURS SALÉS : 4,60€/100GR

NAVETTES GARNIES :

**Classiques** : crudité, chèvre-miel, jambon-cru-tomates séchées-coquilles 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/coquilles 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, campaillou, 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'Delices 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 LIMITÉ

COMMANDÉ 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

## OUVERTURES spéciales FÊTES

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

**25 & 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE**  
**6H30-13H30**

O'Delices  
12 avenue Albert Beaufils  
77310 Saint Fargeau Ponthierry  
[www.odelices77310.fr](http://www.odelices77310.fr)

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



12 avenue Albert Beaufils 77310 ST FARGEAU PONTHIERRY Tel : 01 60 65 70 41

*Créations Gourmandes*  
**Noël & Réveillon**  
**2020**

# Nos Bûches Patissières

## 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.

## Prix :

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

**La Caribbean**  
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  
Caribbean  
Frisson

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



4/5 personnes : 25,00€



## Mont Blanc



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



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.

## Nos créations glacées

6/8 personnes : 37,50€

## Entremets glacés



## Caraïbes



## Écureuil

## Pour faire plaisir

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

