

# POUR BIEN COMMENCER LA SOIREE

## LE SALÉ

Pâté croûte aux Saint-Jacques

Pâté croûte d'oie aux pêches

Pâté croûte au cerf  
aux pommes vertes et noisettes

Les pains surprises  
Saumon / charcuterie / fromage  
de 4 à 10 pers.

Les petits feuilletés apéritifs

Un grand choix  
à découvrir en boutique

Renseignez-vous

# LES PAINS DE NICOLAS

Tous nos pains traditionnels  
La fournée, Tradition, Seigle, Céréales,  
Complet...

## Les spéciaux

Châtaigne et Figues, Maïs, Lin,  
Meule de pierre, Pain de Froment... (à la pesée)

Et le traditionnel pain de mie toast  
rond ou carré

## Pour le fromage

Le fameux pain aux noix  
Le pagnol en barquette à toaster

Mais aussi...  
Tourte de seigle  
Pain Viking

Pour votre fin de soirée...  
Grand choix de chocolats, Marrons glacés,  
Mignardises, Macarons, Petits fours



INSTINCT GOURMAND  
1 rue Nationale, Villefranche  
Tél. 04 74 65 13 78

NICOLAS LEPATISSIER  
99 rue d'Anse,  
pl. du Promenoir, Villefranche  
Tél. 04 74 65 27 69

nP  
NOËL 2025

NICOLAS LEPATISSIER  
PATISSIER - CHOCOLATIER  
INSTINCT GOURMAND

POUR  
VOS FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE

Laissez-vous tenter !



NICOLASLEPATISSIER  
PATISSIER-CHOCOLATIER



INSTINCTGOURMAND

## LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

### Les Incontournables

- CARAÏBES
  - Crèmeux chocolat noir (60%)
  - Crème légère chocolat noir (70%)
  - Croustillant amande/noisette
  - Biscuit succès



### OPALINES

- Sabayon léger chocolat noir
- Crème brûlée vanille de Madagascar
- Noisettes caramélisées
- Biscuit macaron



### ROULÉE FRAMBOISE

- Génoise roulée
- avec une confiture de framboise maison

### NOUVEAUTÉS

#### Organza

- Crème légère pistache
- Marmelade de fraises
- Génoise tendre

#### SAINT-MARTIN

- Crème légère coco
- Crèmeux passion
- Marmelade de fruits exotiques

## LES BÛCHES GLACÉES

### SPERONE

- Crème glacée à la châtaigne
- Sorbet clémentine
- Meringue

### MOJITO

- Sorbet Citron
- Parfait menthe fraîche / citron vert
- Marmelade de citron vert

### OMELETTE NORVEGIENNE

- Génoise
- Glace vanille Madagascar
- Meringue



### TARIF BÛCHES PÂTISSIÈRES

22€	33€	44€
bûche 4 pers.	bûche 6 pers.	bûche 8 pers.

### TARIF BÛCHES GLACÉES

24€	36€	48€
bûche 4 pers.	bûche 6 pers.	bûche 8 pers.

Ouvert les 24 & 25 décembre 2025

Clôtures des commandes le 22/12 pour le réveillon du 24/12  
Clôtures des commandes le 29/12 pour le réveillon du 31/12