

Les petits fours Salés

Assortiment de 10 petits fours.....1,25€ pièce

Brioche surprise Louis XV

(crabe & saumon)

50 toasts.....58,00€ pièce

40 toasts.....47,00€ pièce

30 toasts.....36,00€ pièce

Les petits fours Sucrés

Assortiment de 15 petits fours.....1,25€ pièce

Chers clients,

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous faire part de vos commandes assez rapidement afin de vous assurer un meilleur service.

Afin de sublimer vos papilles, pensez à nos chocolats Maison.

Nous vous remercions de votre fidélité.

Christine & Manu ainsi que toute leur équipe vous souhaitent d'excellentes Fêtes de Fin d'Année.



Pâtissier Chocolatier

Maître Artisan

Christine et Emmanuel

Ordioni



2021 - 2022

25, rue Saint-Jean - 14400 Bayeux

Tél. : 02 31 51 93 81

emmanuel.ordioni@orange.fr - www.patisserie-ordioni.fr

Bûches Originales

- Bûche Royal*
Mousse chocolat, praliné croustillant, biscuit macaron.
- Bûche Boléro*
crème caramel, poires caramélisées, biscuit amandes, praliné croustillant.
- Bûche Fraîcheur*
Bavaroise vanille, mousse pure fraise, transparence de fraise, biscuit macaron.
- Bûche Tanira*
Mousse chocolat Manjari noir, compotée de framboises, biscuit pain de gène chocolat, praliné croustillant.
- Bûche Façon Paris-Brest*
Mousse praliné à l'ancienne, biscuit pâte à choux, biscuit dacquoise.

Nouveautés

- Bûche Coco Mango*
Mousse coco, mousse exotique, insert mangue, biscuit pain de Gène coco.
- Bûche Chocchuète*
Mousse chocolat 55% équatorial noir, crèmeux chocolat caramel, mousse cacahuète, biscuit macaron avec cacahuètes entières.
- Bûche Douceur*
Mousse cerise noire, insert mara des bois, mousse framboise, biscuit moelleux aux amandes.

Pour toutes nos bûches : **4,10 € la part**,
à partir de 4 personnes et jusqu'à 10 personnes.

Bûches Glacées

- Bûche Cardinal*
Glace vanille, sorbet framboise, meringue, chantilly.
- Bûche Normande*
Sorbet pomme, dès de pommes caramélisées, glace caramel à la fleur de sel.
- Bûche Tentation*
Sorbet à l'orange, glace vanille, oranges confites, meringue.
- Bûche Trinidad*
Glace chocolat, sorbet fruits de la passion, meringue.

Bûches Traditionnelles

- Bûche Café*
Crème au beurre café, génoise.
- Bûche Chocolat*
Crème au beurre Chocolat, génoise.
- Bûche Grand Marnier*
Crème au beurre Grand-Marnier, génoise.
- Bûche Praliné*
Crème au beurre Praliné, génoise.

Afin de mieux répondre à vos demandes, nous vous
invitons à passer vos commandes avant le 22 décembre.