

Côté Traiteur

Feuilleté Jambon	7€/part	} individuel, 4, 6 parts
Feuilleté Ris de Veau - Morilles	9€/part	
Suprême de poulet aux morilles	15€/part	Assortiment Salés Apéritifs : 65€/kg Saucisses, Olives, Poivrons, Feuilleté Jambon, Escargot, Quiches Jambon, Thon & Tomates, Crevettes Curry, Chèvre Épinards & Jambon
Coquille Saint-Jacques : Saint-Jacques, Crème, Champignons	14€/part	
Foie gras	170€/kg	

Pour optimiser notre organisation, les commandes de Noël seront à passer **impérativement avant le 20 décembre 2023 inclus**, et pour le 31 décembre, **avant le 27 décembre 2023 inclus**.

Passé cette date, nous ne pourrons vous garantir le choix complet dans nos deux gammes, Bûches et Traiteur.

Cette année, nous n'assurerons que la fabrication des bûches (pas d'entremets, ni de torpilleurs, ni de vacherins).

Afin de limiter votre temps d'attente, merci de privilégier le paiement lors de la commande.

Une file d'attente dédiée, signalée par un fléchage, vous permettra de récupérer **rapidement** vos commandes :

24/12/23 de 11h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00 | 25/12/23 de 10h00 à 11h30

31/12/23 de 11h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00

DOMINIQUE PILATI

www.pilati.fr |  patisseriepilati



15, avenue de Paris
42300 ROANNE
04 77 71 26 40

Nos horaires :

24/12/2023 8h00-19h00
25/12/2023 8h00-12h00
31/12/2023 8h00-19h00
01/01/2023 8h00-12h00

Fermeture :

26/12/2023

Tarifs de nos bûches aux fruits et au chocolat

ind - 5,25 €

4 personnes - 25 €

6 personnes - 37,50 €

8 personnes - 50 €

Nos bûches glacées

taille unique 4/6 personnes - 30 €

Nos bûches aux fruits

La Zesté : Bûche pralinée, avec son biscuit roulé, crémeux citron

La Campagnarde : Biscuit cuillère, mousse de poires avec dés de poires et pêches, coulis de framboise

La Tatin : Sablé breton, pommes caramélisées, crémeux vanille

Nos bûches glacées

Pêche de vigne : Biscuit moelleux, Sorbet pêche de vigne, Parfait vanille, Caramel mou, Dessus meringué

Chamonix : Fond de biscuit, Glace vanille, Marrons macérés au Grand Marnier, Meringue et Chantilly

Nos bûches au chocolat

La Diablotine : Crème brûlée vanille, mousse chocolat au lait et son croquant de nougatine

La Croquantine : Praliné feuilletine et sa mousse chocolat noir, biscuit aux amandes

La Forêt Noire : Biscuit chocolat, mousse chocolat noir et chantilly

Bûches traditionnelles : Biscuit roulé, crème pâtissière, dessus crème au beurre

Parfums : Vanille ou Chocolat