



Les Pains de Fête

A déguster selon votre imagination

- Le pain Calendal**
- Le pain brioché** aux raisins blonds moelleux
- La pompe de Noël** à l'huile d'olive Vierge du moulin de le Val. (récolte 2017)
- Le pain de mie au beurre** (2 tailles)

Les Pains Fournée de Provence

Pains aux saveurs subtiles

- La fournée nature et olives** (300g)
- Le petit pain aux abricots** avec le foie gras
- Le petit pain aux raisins blonds moelleux** avec le fromage

Les Pains Gourmands de Fête

A déguster selon votre imagination

- La Faissi-graines** ou **le maïs** avec le foie gras.
- Le pain de seigle aux zestes de citron et citrons confits** ou **le seigle nature** avec le saumon fumé et les crustacés.
- Le pain au levain** avec la charcuterie.
- Le pain aux noix** avec le fromage.
- Le moisson, le 3 graines, le châtaigne-figue** ou **le viking** avec le gibier et les plats en sauce.

Comment passer votre commande

Merci de bien vouloir passer votre commande dans la boutique où vous désirez la retirer.

Afin de faciliter le retrait de votre commande, nous vous conseillons de payer celle-ci à la commande.



IMPORTANT :
Pour retirer votre commande veuillez-vous munir de votre bon nominatif et numéroté.

- A Brignoles :**
Avenue Dréo 04 94 69 22 83
Rond-point Saint Lazare 04 94 69 06 12
Place Caramy 04 98 05 25 55
Le Chalet (face Monsieur Bricolage) 04 94 69 14 51
- A Garéoult** RD 554 04 94 77 31 17
- A Rocbaron** Espace Fray Redon 04 94 04 28 37

Les gâteaux de notre gamme traditionnelle et de saison seront disponibles en commande uniquement le 24 décembre à partir de 14 heures et le 25 décembre à partir de 11 heures .

Les gâteaux de soirée en commande seront disponibles le 24 décembre à partir de 12 heures (disponible en vitrine dès 9h30 et le 25 décembre à partir de 11 heures.

PRISE DE COMMANDE :
Jusqu'au vendredi 22 décembre pour le réveillon du 24 décembre et jusqu'au samedi 23 décembre pour le jour de Noël (25/12)
Merci de votre compréhension.

LAFITAU vous souhaite de belles fêtes ainsi qu'une bonne année gourmande.



Les Bûches Contemporaines

Nuits Magiques

Glaçage chocolat noir *, mousse chocolat noir*, crémeux chocolat noir*, mousse noix de coco, biscuit moelleux chocolat noir*, croustillant noix de coco/chocolat noir.
*chocolat noir 63 % Valrhona Illanka pur origine Pérou.
Taille unique 5 pers. Convient pour 4 à 6 pers.
Prix : 25.80€

Soleil d'hiver

Glaçage passion, mousse cheesecake zestes de citron vert, crémeux passion, confit de mangue et ananas, biscuit aux zestes de citron vert.
Taille unique 5 pers. Convient pour 4 à 6 pers.
Prix : 25.80€

Mille et une Nuit

Pulvérisation chocolat, mousse chocolat Dulcey, compotée de mangue, biscuit pain d'épices.
Taille unique 5 pers. Convient pour 4 à 6 pers.
Prix : 25.80€

Douce Nuit

Glaçage caramel, mousse caramel, crémeux caramel, caramel, croustillant gianduja, biscuit noisette.
Taille unique 5 pers. Convient pour 4 à 6 pers.
Prix : 25.80€

Les Bûches Glacées

Perle

glaçage fruits rouges, sorbet framboise/griotte, crème glacée vanille, cacahuètes caramélisées, croustillant chocolat blanc, dacquoise amandes.
Taille unique 5 pers. Convient pour 4 à 6 pers.
Prix : 24.80€

Caraïbes

Pulvérisation chocolat blanc, crème glacée noix de coco, sorbet mangue/passion, confit d'ananas, biscuit pain de Gênes.
Taille unique 5 pers. Convient pour 4 à 6 pers.
Prix : 24.80€

Les Bûches Classiques

Taille unique 5/6 pers. Prix : 24.80€

Bûche vanille, Bûche chocolat noir Caraïbes Valrhona 66 %, Bûche praliné noisette et Bûche marron (décor chantilly/mascarpone)
Disponibles en boutique.

Bûche Grand Marnier et Bûche Café
uniquement sur commande.

Les Gâteaux

Le Saint Sylvestre : Chantilly sirop d'érable, crème onctueuse Dulcey Valrhona, confit Dulcey, sablé Gianduja.

31 et 1er Janvier uniquement
Taille unique 6/7 pers. Prix : 26.10€

Omelette Norvégienne (glacée) : Crème glacée Grand Marnier, biscuit. Meringue caramélisée.
Taille unique 6/7 pers. Prix : 24.30€

Les Bûchettes

Exotique

Glaçage passion, mousse cheesecake zestes de citron vert, crémeux passion, confit de mangue et ananas frais, biscuit aux zestes de citron vert.

Fruits D'hiver

Pulvérisation chocolat, mousse chocolat Dulcey, compotée de mangue, biscuit pain d'épices.

Chocolat

Glaçage chocolat noir *, mousse chocolat noir*, crémeux chocolat noir*, mousse noix de coco, biscuit moelleux chocolat noir*, croustillant noix de coco/chocolat noir.
*chocolat noir 63 % Valrhona Illanka pur origine Pérou.

Caramel

Glaçage caramel, mousse caramel, caramel, croustillant gianduja, biscuit noisette.

Prix : 3.20€

Les Idées Cadeaux

La PISTOLINE

Création LAFITAU
Boîtes : 200 gr./ 300 gr. / 400 gr.

Le Panettone

Les Écrins :

Les bonbons chocolats
Boîtes : 250 gr. / 350 gr. / 500 gr.
Les marrons glacés
« CORSIGLIA »

Les Gâteaux de soirée

Plateau de 12 soirées prix : 15.60 €

Eclair chocolat Valrhona Caraïbes 66%
Mille-feuille
Eclair caramel fleur de sel
Eclair 3 chocolats
Paris Brest noisette
Chou vanille caramélisé
Chou arabica
Tarte St Quinis
Tarte citron
Tarte pomme caramel noisette
Poire & caramel
Pavlova Citron Vert

Les Feuilletés Salés Apéritifs

Présentation sur plateau : 800 gr. 6/8 pers.
Prix : 29.28 €

Les macarons de Noël

Prix : 0.95 €
Vanille, caramel fleur de sel, chocolat, framboise, Passion, Pistache, marron.
En commande 2 tailles de plateaux
Plateau de 15 : 14.25 € Plateau de 25 : 23.75 €