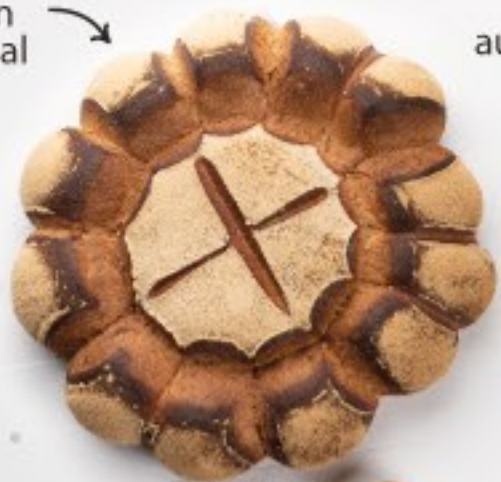


Le Pain  
Calendal



Le Pain  
aux 2 olives



Le Châtaigne  
Figue



Le Cœur  
Quinoa



La Pompe  
de Noël



## Les Pains de Fête



### 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 2018) et zeste de citron bio.

## Les Pains Gourmands de Fête



La baguette chèvre miel/noix et la baguette aux deux olives pour l'apéro !

Le maïs, le pavé mendiants avec le foie gras

Le pain de seigle aux citrons confits, le seigle nature, le Cœur Quinoa avec le saumon fumé et les crustacés.

Le pain aux noix/noisettes avec le fromage.

Le moisson, le 3 graines, le châtaigne-figue ou le viking avec le gibier et les plats en sauce.

Le pain au levain et le Pavé rustique avec la charcuterie.

Le pain de Noël avec le foie gras et le fromage.



## 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 (disponibles en vitrine dès 9h30) et le 25 décembre à partir de 11 heures.

### PRISE DE COMMANDE :

**Jusqu'au samedi 22 décembre pour le réveillon du 24 décembre et jusqu'au dimanche 23 décembre pour le jour de Noël (25/12)**

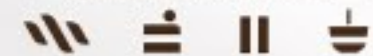
Merci de votre compréhension.

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

Lafitau   

**Lafitau**

— AUDACE ET DÉLICES —



## Carte des Fêtes



2018

# Les Bûches Contemporaines



**Nuits Magiques** : série limitée 220 exemplaires  
Glaçage gourmand chocolat noir\*, crémeux chocolat noir\*, ganache montée chocolat noir\*, compotée banane/passion.  
\*Chocolat noir 68 % Valrhona Nyangbo Grand cru de terroir pur origine Ghana.  
Taille unique 6 pers. Prix : 27.80 €



**Fruits d'hiver**  
Chocolat lait pulvérisé, biscuit moelleux, compotée clémentine, ganache montée chocolat lait\*, mousse aux marrons.  
\*Chocolat lait Valrhona BAHIBE 46 % grand cru de terroir pur origine République dominicaine.  
Taille unique 6/7 pers. Prix 26.80 €



**Sous-bois**  
Chocolat lait pulvérisé, mousse allégée chocolat Caraïbe 66%, crémeux praliné noisette, craquant aux noisettes, biscuit noisette et cacao.  
Taille unique 6/7 pers. Prix : 26.80 €



**Douce Nuit**  
Glaçage chocolat Caramélia\*, mousse allégée chocolat Caramélia\*, crémeux chocolat Caramélia\*, compotée de pomme caramel, croustillant praliné, biscuit sarrasin.  
\*Chocolat lait Valrhona gout caramel.  
Taille unique 6/7 pers. Prix : 26.80 €

# Les Bûches Classiques



Taille unique 5/6 pers. Prix : 25.80€

**Bûche Vanille, Bûche Chocolat noir Caraïbes Valrhona 66 %, Bûche Grand Marnier, Bûche Marron** (décor chantilly / mascarpone) Disponibles en boutique.

**Bûche Praliné et Bûche Café** uniquement sur commande.



# Les Idées Cadeaux

Le Panettone

**La PISTOLINE**  
Création LAFITAU  
Boîtes : 200 gr / 300 gr / 400 gr.

**Les Écrins** :  
Les bonbons chocolats Valrhona

**Nougat**  
blanc et noir aux amandes de Provence et miel de lavande

Les marrons glacés « CORSIGLIA »

**Les Gâteaux de soirée**  
Plateau de 12 soirées prix : 16.80 €

- Eclair chocolat Valrhona Caraïbes 66%
- Mille-feuille
- Eclair caramel fleur de sel
- Eclair Dulcey & Poire
- Chou noisette caramel
- Chou vanille caramélisé
- Chou arabica
- Tarte St Quinis
- Tarte au citron bio
- Tarte pomme 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 €



# 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 : 27.80€

**Omelette Norvégienne (glacée)** : Crème glacée Grand Marnier, biscuit, meringue caramélisée.  
Taille unique 6/7 pers. Prix : 24.80€

# Les Bûchettes

Taille 1 pers. Prix : 3.30€

**Marron**  
Chocolat lait pulvérisé, biscuit moelleux, compotée clémentine, ganache montée chocolat lait, mousse aux marrons.

**Noisette**  
Chocolat lait pulvérisé, mousse allégée chocolat Caraïbe 66%, crémeux praliné noisette, craquant aux noisettes, biscuit noisette et cacao.



**Chocolat**  
Glaçage gourmand chocolat noir, crémeux chocolat noir, ganache montée chocolat noir, compotée banane/passion.

**Pom'Caramel**  
Glaçage chocolat Caramélia, mousse allégée chocolat Caramélia, crémeux chocolat Caramélia, compotée de pomme caramel, croustillant praliné, biscuit sarrasin.

# Les Bûches Glacées



**Perle**  
glaçage fruits rouges, sorbet framboise/griotte, crème glacée vanille, cacahuètes caramélisées, croustillant chocolat blanc, dacquoise amandes.  
Taille unique 6/7 pers. Prix : 25,80 €



**Belle Étoile**  
Glaçage chocolat, glace chocolat noir Caraïbe 66% Valrhona, mousse glacée cocktail agrumes, cubes d'oranges confites, biscuit chocolat.  
Taille unique 6/7 pers. Prix : 25.80 €

