

CHOCOLATS ET GOURMANDISES



STICKS TRUFFES
COFFRETS STICKS CHOCOLAT
BONHOMMES DE NEIGE
CADEAUX CHOCOLAT
SAPINS DE NOËL
MARRONS GLACÉS
COFFRETS MACARONS

ET BIEN D'AUTRES SURPRISES
VOUS ATTENDENT EN BOUTIQUES :
PÂTES DE FRUITS, PETITS FOURS, QUINETTES,
ORANGETTES, VIENNOISERIES...

NOUVEAUTÉ PROPOSITION SALÉE

MACARONS
FOIE GRAS
ET
FOIE GRAS FIGUE



Réglette de 8 Macarons 13€
Boîte de 16 Macarons 25 €

Et sur commande

PAIN À LA TAPENADE OU AU SÉSAME

9 €

ÉPIPHANIE

BRIOCHÉ BORDELAIS

4 pers. 13€
6 pers. 19€



GALETTE FRANGIPANE AMANDES



4 per. 15€
6 pers. 22€

GALETTE FRANGIPANE CHOCOLAT



4 pers. 16€
6 pers. 23€

Et sur commande

**COURONNE BRIOCHE FEUILLETÉE
AUX PRALINES ROSES**

5/6 pers. 25€

LES GALETTES SERONT PROPOSÉES
DU 2 JANVIER AU 2 FÉVRIER

NOS ADRESSES

8 Place Pey Berland
33000 BORDEAUX
+33 (0)5 56 52 95 61

228 Route de Pessac
33000 BORDEAUX
+33 (0)5 56 12 24 53

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

PEY BERLAND

Les lundis 23 et 30 décembre de 10h à 20h
le 25 décembre de 8h30 à 13h30
et tous les dimanches de 10h00 à 18h30

RUE DE PESSAC

Les lundis 23 et 30 décembre de 10h à 18h
le 25 décembre de 8h30 à 13h30

FERMETURES :

Les Boutiques seront fermées
le 26 décembre et le 1er janvier

CLÔTURES DES COMMANDES :

Noël : samedi 21 décembre à 19h30
Réveillon : samedi 28 décembre à 19h30

Toute l'équipe de
Pierre MATHIEU PÂTISSIER BORDELAIS
vous souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année



Pour vos commandes en ligne :
WWW.PMPATISSIERBORDELAIS.COM

Suivez nous



CARTE DES FÊTES 2019

Canelés



Glaces

Macarons



Chocolats

Pâtisseries



Friandises

BÛCHES PÂTISSIÈRES



Taille unique
6 pers. 55€

BÛCHE CADEAU

en édition
limitée



Sablé spéculoos, biscuit quatre épices, compotée de poires au miel, mousse chocolat quatre épices
Sortir 20 minutes avant dégustation

BÛCHE ECUREUIL

Biscuit roulade, éclats de praliné croustillant et crème au beurre praliné amande-noisette
Sortir 1 heure avant dégustation



BÛCHE ROHAN

Déclinaison de textures chocolatées (chocolat Venezuela 62%) et cœur vanille de Madagascar
Sortir 20 minutes avant dégustation



4 pers. 23€
6 pers. 31€

BÛCHES PÂTISSIÈRES



BÛCHE TENTATION

Croquant noisettes, caramel vanille, dacquoise noisettes, crémeux chocolat noir Vietnam et mousse chocolat lait Vietnam
Sortir 20 minutes avant dégustation

BÛCHE FÔRET NOIRE

Sablé cacao, biscuit chocolat parfumé au kirsch, compotée de griottes, mousse chocolat noir et chantilly vanille
Sortir 20 minutes avant dégustation



BÛCHE ETNA

Streusel amandes, dacquoise pistache, cœur pamplemousse et crème moussieuse pistache
A déguster frais



BÛCHE SOLEIL

Croquant et dacquoise coco, gelée citron vert et mousse mangue passion
A déguster frais



4 pers. 23€
6 pers. 31€

DESSERTS GLACÉS

Taille unique
6 pers. 38€

VACHERIN CHOCOLAT VANILLE

Meringue craquante, crème glacée vanille, crème glacée chocolat, coulis caramel chocolat et chantilly vanille



VACHERIN EXOTIQUE

Meringue craquante, crème glacée vanille, sorbet exotique, coulis exotique et chantilly vanille



VACHERIN FRUITS ROUGES

Meringue craquante, crème glacée vanille, sorbet framboise, coulis fruits rouges et chantilly vanille

Placer 20 à 30 minutes au réfrigérateur avant dégustation

ASSIETTE DE PROFITEROLES

Assiette nougatine amandes, choux garnis de crème glacée vanille de Madagascar, sauce chocolat 66%



Taille unique
6 pers. 38€

BÛCHES GLACÉES

BÛCHE NOUGAT GLACÉ

Biscuit parfumé à l'orange, nougat glacé, sablé breton, confit orange et meringue italienne



Taille unique
6 pers. 38€

BÛCHE GLACÉE 100% CHOC

Sablé, biscuit, crème glacée, caramel, parfait, le tout au chocolat



Placer 20 à 30 minutes au réfrigérateur avant dégustation

NOUVEL AN

BYE BYE 2019

Croustillant amandes, dacquoise amandes brutes, mousse champagne, gelée framboise, chantilly vanille



Taille unique
6 pers. 34€

