

Chocolats et Gourmandises



Truffes Chocolat

Coffrets Sticks Chocolat

Bonhommes de Neige, Cadeaux en
chocolat, Sapins à grignoter

Marrons Glacés

Guinettes

Et bien d'autres surprises à découvrir en
boutiques !

Proposition Salée



Coffret de
Macarons Salés

Foie gras et chèvre-ciboulette

8 pièces 13 €

16 pièces 19 €

Pain au Sésame 9 €

Pain à la Tapenade 9 €

Pour tout achat, bénéficiez de -10% sur un
produit phare dans chez notre partenaire

Epiphanie

Brioché Bordelais

4 pers. 14 €

6 pers. 20 €



Galette Frangipane

4 pers. 16 €

6 pers. 23 €



Couronne Feuilletée aux
Pralines Roses

Taille unique
8 pers. 25 €



Sur commande : A
passer avant 14h la
veille



Découvrez notre collection de fèves, les
cocottes en verre, design et colorées !

Les galettes seront proposées du

2 Janvier au 2 Février

Nos Adresses

8 Place Pey-Berland

33000 BORDEAUX

+33 (0)5 56 52 96 61

228 Rue de Pessac

33000 BORDEAUX

+33 (0)5 56 12 24 53

Ouvertures Exceptionnelles :

Pey Berland

Le lundi 21 de 10h à 19h

Le jeudi 24 décembre de 9h00 à 19h00

Le vendredi 25 décembre de 9h00 à 13h00

Rue de Pessac

Le lundi 21 Fermé

Le vendredi 25 décembre de 8h30 à 13h00

Fermetures

Le vendredi 1^{er} janvier

Clôture des commandes

Noël : Lundi 21 décembre à 19h30

Réveillon : Dimanche 27 décembre à 19h00

Toute l'équipe de
Pierre MATHIEU Pâtissier Bordelais

vous souhaite d'excellentes

fêtes de fin d'année



Pour vos commandes en ligne :

www.pmpatissierbordeais.fr

Suivez-nous



Carte des Fêtes

2020



Bûches Pâtisseries

Bûche Cadeau

en édition
limitée



Croustillant streusel cacao, caramel vanillé, biscuit moelleux chocolat noir Madagascar 62%, ganache et mousse chocolat noir parfumées à la crème liqueur de Cognac

Taille unique
6 pers. 56€

Sortir 20 minutes avant dégustation

Bûche Castanea

Biscuit roulade, mousseline marrons, confit cassis, brisures de marrons

Sortir 30 minutes avant dégustation

Bûche Rohan

Déclinaison de textures chocolatées (chocolat Venezuela 62%) et cœur Vanille de Madagascar



Sortir 20 minutes avant dégustation

4 pers. 24€
6 pers. 32€

Bûches Pâtisseries

Bûche Tentation

Croquant noisette, caramel vanillé, dacquoise noisette, mousse chocolat lait Vietnam et crémeux chocolat noir Vietnam



Sortir 20 minutes avant dégustation

Bûche Caraliné

Croustillant feuilletine noisette, caramel tendre, dacquoise amandes, crème au beurre praliné, chantilly caramel



Sortir 30 minutes avant dégustation

Bûche Soleil

Croquant et dacquoise coco, gelée de citron vert et mousse mangue-passion



A déguster frais

Bûche Elégance

Pâte sucrée, caramel vanillé, dacquoise amandes, compotée de fruits rouges et mousse framboise



A déguster frais

4 pers. 24€
6 pers. 32€

Desserts Glacés

Taille unique
6 pers. 39€

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 au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation

Assiette de Profiteroles

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



Fraîcheur Chocolat

Croustillant riz soufflé, biscuit chocolat, sorbet chocolat, sorbet menthe, meringue craquante, confiture framboises
Sans gluten, sans fruits à coques, sans lactose



en édition
limitée

Bûches Glacées

Bûche Nougat Glacé

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



Taille unique
6 pers. 39€

Bûche Glacée 100% Choc

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



Placer au réfrigérateur 20 à 30 minutes avant dégustation

Nouvel An

Bye Bye 2020

Croustillant amandes, dacquoise amandes brutes, mousse champagne, gelée framboise et chantilly vanille, cadran en chocolat noir

Taille unique
6 pers. 34€

