

## Chocolats et Gourmandises



Truffes Chocolat

Coffrets Sticks Chocolat

Rennes, hottes garnies de sticks, Sapins à Grignoter, Ours polaires, Pères Noël...

Marrons Glacés

Guinettes

Et bien d'autres surprises à découvrir en boutiques !

## Propositions Salées

### Coffret de Macarons Salés

Foie gras et chèvre-ciboulette

8 pièces 14 €  
16 pièces 27 €



Pain au Sésame 9,80 €

Pain à la Tapenade 9,80 €

## Epiphanie

### Brioché Bordelais

4 pers. 15 €  
6 pers. 21 €



### Galette Frangipane

4 pers. 17 €  
6 pers. 24 €

### Galette Frangipane Amandes et Poiros

NOUVEAU!

4 pers. 18 €  
6 pers. 25 €



### Couronne Feuilletée aux Pralines Roses



Taille unique  
8 pers. 26 €

Sur commande : A  
passer avant 14h la  
veille



Découvrez notre collection de fèves, les  
adorables petites vachettes

Les galettes seront proposées du  
2 au 30 Janvier

## Nos Adresses

### 8 Place Pey-Berland

33000 BORDEAUX

+33 (0)5 56 52 95 61

### 228 Rue de Pessac

33000 BORDEAUX

+33 (0)5 56 12 24 53

### Ouvertures Exceptionnelles :

#### Pey Berland

Le lundi 20 décembre de 10h à 19h

Le vendredi 24 et 31 décembre de 9h00 à 18h30

Les 25 et 26 décembre de 9h00 à 13h00

#### Rue de Pessac

Le lundi 20 Fermé

Le vendredi 24 et 31 décembre de 8h30 à 19h00

Les 25 et 26 décembre de 8h30 à 13h00

#### Fermetures

Le samedi 1<sup>er</sup> janvier

### Clôture des commandes

Noël : Mardi 21 décembre à 19h00

Réveillon : Mardi 28 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](http://www.pmpatissierbordeais.fr)

Suivez-nous



## Carte des Fêtes

2021





## Bûches Pâtisseries

### Bûche Traîneau

en édition  
limitée



Croustillant streusel cacao,  
ganache et biscuit thé vert  
matcha, gelée framboise,  
ganache chocolat et  
chantilly thé vert matcha



Taille unique  
6 pers. 57€

Sortir 20 minutes avant dégustation

### Bûche Bordelaise

Biscuit roulade,  
crème vanille, caramel  
tendre rhum-vanille,  
gelée de rhum

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. 25€

6 pers. 33€



## 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 Amagrio

Croustillant amandes,  
biscuit vanille, crémeux et  
compotée de griottes,  
crème mousseuse  
amandes, chantilly griotte.



Sortir 20 minutes avant dégustation

### Bûche Soleil

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



A déguster frais

### Bûche Osmose

Sablé breton, crème  
d'amandes, crémeux et  
gelée orange-mandarine,  
crème de marrons et  
mousseline marrons



Sortir 20 minutes  
avant dégustation

4 pers. 25€

6 pers. 33€



## 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%



### Bûche Pomka

Biscuit sans farine,  
sorbet pomme verte,  
sorbet cassis noir de  
Bourgogne, meringue  
craquante



en édition  
limitée

Sans gluten, sans fruits  
à coques, sans lactose



## 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 2021

Croustillant amandes,  
dacquoise amandes  
brutes, mousse  
champagne, crémeux  
yuzu, segments d'orange  
et pamplemousses,  
chantilly au citron

Taille unique  
6 pers. 35€

