

Chocolats et Gourmandises



Truffes Chocolat

Coffrets Sticks Chocolat

Rennes, Bonhommes de neige, Sapins à
Grignoter, Cadeaux...

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 15 €
16 pièces 28,50 €

Pain au Sésame 9,80 €

Pain à la Tapenade 9,80 €

Epiphanie

Brioché Bordelais

4 pers. 16 €
6 pers. 22 €



Galette Frangipane

4 pers. 18 €
6 pers. 25 €

Galette Frangipane Orange et Chocolat

NOUVEAU !

4 pers. 19 €
6 pers. 26 €



Couronne Feuilleté Pralines Roses

Taille unique
8 pers. 27 €



Sur commande : A
passer avant 14h la
veille



Découvrez notre
collection de
fèves, les petites
baleines !

Les galettes seront proposées
du 3 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 19 décembre de 10h à 19h30

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

Les 25 décembre de 9h00 à 13h00

Rue de Pessac

Le lundi 19 Fermé

Le samedi 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h30

Les 25 décembre de 8h30 à 13h00

Fermeture

Le dimanche 1^{er} janvier

Clôture des commandes

Noël : Mardi 20 décembre à 19h00

Réveillon : Jeudi 29 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

2022



PM

PÂTISSIER BORDELAIS

Bûches Pâtisseries

Bûche Cadeau

en édition
limitée



Croquant à la noisette de Piémont, caramel et mousse au sirop d'érable, crème noisette et confit aux deux citrons, sous une coque en chocolat



Taille unique
6 pers. 58€

Sortir 20 minutes avant dégustation

Bûche Forêt Noire

Biscuit roulade au cacao, crémeux chocolat noir, chantilly vanille, confit de griottes, griottes à l'alcool et copeaux de chocolat



Sortir 20 minutes avant dégustation

Bûche Rohan

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



Sortir 20 minutes avant dégustation

4 pers. 27€

6 pers. 35€

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 Rubis

Croustillant pâte sucrée, caramel framboise, biscuit vanille, crémeux fruits rouges et chantilly géranium



A déguster frais

Bûche Soleil

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



A déguster frais

Bûche Poïma

Croustillant praliné feuilletine, ganache chocolat, biscuit chocolat, crémeux poire et morceaux de poire, confit de poire et mousseline de marrons



A déguster frais

4 pers. 27€

6 pers. 35€

Desserts Glacés

Taille unique
6 pers. 41€



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%



Bûches Glacées

Bûche Nougat Glacé

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



Taille unique
6 pers. 41€

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 2022

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

Taille unique
6 pers. 36€

