

Carte des Fêtes



Artisan-Pâtissier-Chocolatier

Glacier-Traiteur

COMMANDE-DEVIS

04 73 91 41 71

www.lbpatisserie.com

contact@lbpatisserie.com

[facebook LB pâtisserie](#)

[Fanny\(@emerepatisserie\)](#)

[instagram.com](#)

Les Lunchs

Pains surprises

32 toasts

Charcuterie 28 Euros

Jambon cru, saucisson

Auvergnat 28 Euros

Jambon blanc, crème

fromagère, ciboulette

Saumon 35 Euros

Saumon fumé, aneth,

beurre citronné

Cocktails

Fours salés 60 E le kg

Mignardises 1,30 E pièce

Croûte vide 1,60 E pièce

Navette vide 1 E pièce

Le Réveillon

31 décembre

Entremets du Nouvel An

La caroline

Royal Chocolat

Miss framboise

Etoile

Passionata

Surprise du chef

etc...



LB pâtisserie

28 rue Abbé Girard

63000 Clermont-Ferrand

Les Bûches

Etoile : Gênoise chocolat, crème
chocolatine, cacao

Miss Framboise : Biscuit amande,
crème vanille, coulis de framboise

Bûchissime : Biscuit joconde, biscuit
cuillère, crème de marron, brisures
de marrons égouttés

Pyrus : Biscuit amande, crème légère
poire, insert caramel beurre salé,
croustillant spéculos

Traditionnelle Moka Café ou Chocolat

Biscuit amande, punché, crème au beurre,
café ou chocolat

Les Glacés

Bûches

Tendresse : Sorbet framboise, insert
litchi, biscuit macaron

Vintage : Glace marron, sorbet poire,
biscuit amande, meringue

Rio : Sorbet mangue passion, glace
vanille, meringue

Entremets

Vacherins 4/6pers ou 8/10pers

Vanille framboise

Omellette Norvégienne : Crème

glacée vanille, fruits confits, grand
Marnier, génoise, meringue italienne

Les Chocolats

Coffrets de chocolats assortis

Fabrication maison

13 chocolats	13 Euros
23 chocolats	22 Euros
44 chocolats	40 Euros
61 chocolats	54 Euros

Prise de commandes

jusqu'au 21 décembre

4 personnes	20 Euros
6 personnes	30 Euros
8 personnes	40 Euros
10 personnes	50 Euros