

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 patisserie

28 rue Abbé Girard

63000 Clermont-Ferrand

Les Bûches

Etoile : Génoise chocolat, crème chocolatine, caco

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