LE MENU *des fêtes*

2026 - 2027



LA MAISON
louis
PARIS

Les bûches CREATIONS

DISPONIBLES EN BÛCHETTES

BÛCHE ÉBÈNE DE SAO TOMÉ
Biscuit mœlleux aux éclats de noisette et cacao, sabayon, crémeux au chocolat noir Sao Tomé 75 % et grué de cacao cristallisé.
38 € 4/6 pers.

BÛCHE CHAMONIX
Dacquoise à la châtaigne, compotée aux fruits des bois, mousse et crémeux marron et éclats de marrons glacés.
38 € 4/6 pers.

BÛCHE VANILLE RUBIS
Sablé viennois à la vanille, biscuit mœlleux aux amandes, mousse légère et crémeux à la vanille Bourbon, compotée de framboises et framboises fraîches.
38 € 4/6 pers.

BÛCHE ROCHER NOISETTES
Dacquoise noisette, crème légère et crémeux à la noisette, éclat praliné et glaçage croquant au chocolat Pérou 50 %.
38 € 4/6 pers.

BÛCHE GLACÉE
Meringue fondante, glace vanille, sorbet mangue-passion, chantilly vanille et compotée mangue-passion.
38 € 4/6 pers. (non disponible en bûchette)

Douceur du NOUVEL AN

Mousseline à la bergamotte, biscuit amande, cœur fruit de la passion et suprême d'orange sanguine.
48 € 6/8 pers. (disponible en individuel)

Les bûches TRADITIONNELLES

DISPONIBLES EN BÛCHETTES

BÛCHE MOKA
Biscuit aérien roulé, garni de crème au beurre légère au café Arabica d'Océanie et d'Amérique du Sud.
38 € 4/6 pers.

BÛCHE CHOCOLAT
Biscuit aérien roulé, garni de crème au beurre légère au chocolat noir de Colombie.
38 € 4/6 pers.

BÛCHE ÉRABLE POIRE MANDARINE
Biscuit aérien roulé, marmelade de mandarine, crème légère au sirop d'érable et poires caramélisées.
38 € 4/6 pers.

Les MIGNARDISES

Petit plateau (environ 15 pièces) 26 €
Moyen plateau (environ 26 pièces) 40 €

Les MARRONIS

Biscuit moelleux macaron garni d'une crème onctueuse : vanille, chocolat, pistache, café, framboise, citron, cassis, noisette.
La pièce : 1,90 € // La réglette 8 pièces : 16 € // La réglette 16 pièces : 32 €

PIÈCE MONTÉE DE MARRONIS
Petite (environ 25 pièces) 60 €
Moyenne (environ 60 pièces) 144 €
Grande (environ 100 pièces) 240 €

La confiserie & LA CHOCOLATERIE

MARRONS GLACÉS
Boite de 4 marrons : 12,5 € // Boite de 6 marrons : 18 € // Boite de 12 marrons : 34 €

TRUFFES EN CHOCOLAT
Boite de 100g : 11,50 € // Boite de 200g : 21 €

ROCHERS NOISETTES
Boite de 120g : 11,50 €

CHOCOLATS DE NOËL
Sujet Casse-Noisette chocolat au lait du Pérou : 21 €
Puzzle de Noël en chocolat au lait du Pérou : 17 €
Sucette Renne en chocolat au lait et noir : 3,20 €

BISCUITS DE NOËL
Sachet de 100g : 4,90 €

Les gâteaux DE VOYAGE

CAKE CHOCOLAT, CAKE VANILLE ÉCLATS DE CASSIS, CAKE CITRON, CAKE FRUITS CONFITS
4/6 personnes : 18€ - 6/8 personnes : 22 €

PAIN D'ÉPICES
6/8 personnes : 22 €

L'épiphanie

LES GALETTES
Retrouvez nos galettes en boutique dès janvier !

Galette traditionnelle
Galette amande pomme fondante
Galette pistache griotte
Galette amande noisette chocolat

Le SALÉ

PAIN SURPRISE FROMAGE - CHARCUTERIE
(environ 54 pièces) 49 €
Triangles de pain maison accompagnés de rosette, jambon de pays, terrine de campagne, fromage frais aux herbes et tranches d'emmental.

PAIN SURPRISE SAUMON
(environ 54 pièces) 54 €
Triangles de pain maison accompagnés de beurre citronné et de saumon fumé.

PÂTÉ EN CROÛTE DE NOËL
(le kilo) 60 €
Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons, foie gras, tombée d'oignons et gelée au porto.

TOURTE DES FÊTES
(à réchauffer)
L'unité 4/6 pers. 36 €
Farce de porc et de volaille assaisonnée, agrémentée de pistaches, poêlée de champignons, foie gras, tombée d'oignons.

NAVETTES
(la pièce) 3 €
Mini sandwichs de pain italien garnis de jambon emmental, mousse de canard, fromage frais, poulet crudités, jambon de pays, thon crudités, tomate mozzarella, chair de crabe, saumon.

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SALÉS
(le kilo) 61 €

L'équipe de La Maison Louis vous souhaite de merveilleuses fêtes.

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT
PAR TÉLÉPHONE

PANTHÉON (PARIS 5e) : 01 43 07 77 59
BATIGNOLLES (PARIS 17eE) : 01 44 85 38 60

OU

SUR NOTRE SITE INTERNET DÈS LE 27 NOV.
WWW.LAMAISONLOUIS.COM

JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE