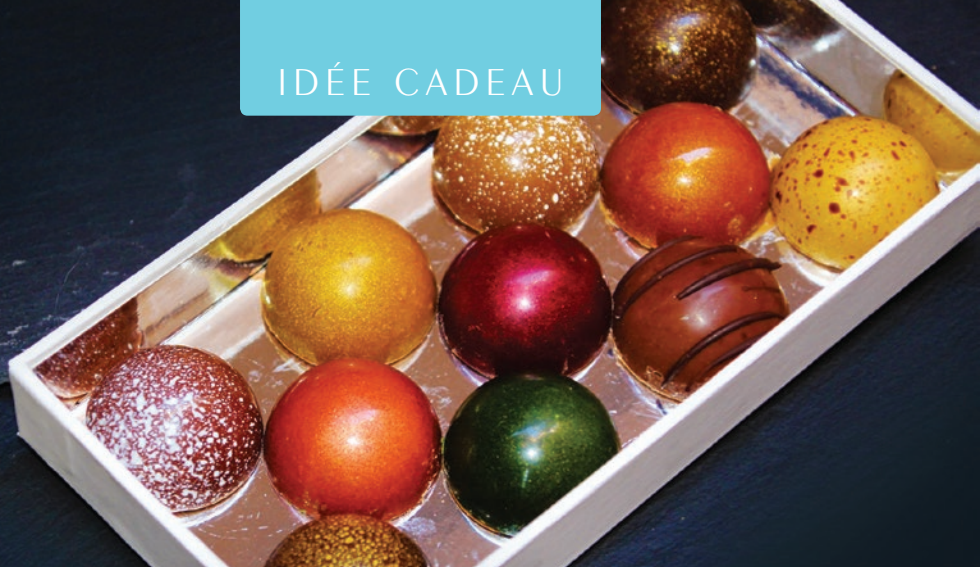


LA PÂTISSERIE FLOCHON VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Sélection gourmande 2018



IDÉE CADEAU



OFFREZ DES PERLES DE VAISE A NOËL

Découvrez dans leur magnifique écrin les Perles de Vaise, nos chocolats colorés et déclinés en dix parfums différents, à déguster et à partager sans fin. Moulées dans de fines coques en beurre de cacao, les Perles de Vaise représentent la signature de la maison Flochon.

Les coffrets de dégustation

Coffret de 11 Perles de Vaise	10,90€
Coffret de 21 Perles de Vaise	16,90€
Coffret de 42 Perles de Vaise	32,90€
Coffret de 60 Perles de Vaise	46,90€

NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES

VANILLATIN

Pommes tatin, sabayon vanille, crémeux caramel, sablé Linzer, biscuit financier.

FRAÎCHEUR CITRON

Crémeux citron, biscuit soufflé, pâte sablée citron et meringue italienne.

CHOC'CARAMEL

Crémeux caramel beurre salé, mousse chocolat noir, croustillant crumble chocolat, biscuit financier chocolat.

FRAMBOISETTE

Crémeux framboise, crémeux noisette, croustillant noisette, choux garnis framboises, framboises fraîches et chantilly noisette.

4 CHOCOLATS

Mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, ganache montée au dulcey, croustillant praliné et biscuit chocolat.

ALPES EXPRESS

Crémeux vanille, compotée cassis et framboise, mousse de marrons, brisure de marrons, croustillant pâte sablée, meringue française.

L'individuelle	4,90€
4/5 personnes	25,00€
6/7 personnes	34,00€



NOUVEAUTÉ

DÉCOUVREZ
NOS SABLÉS
SUCRÉS POUR
ACCOMPAGNER
VOS DESSERTS
GLACÉS ET CAFÉS.

NOS BÛCHES GLACÉES

LA BRETONNE | Crème glacée au caramel à la fleur de sel, mousse glacée chocolat orange, sablé breton.

COCKTAIL | Sorbet mangue passion, framboise, citron, abricot, biscuit moelleux aux amandes.

DOUCEUR GIVRÉE | Sorbet framboise, crème glacée, praliné noisette, mousse glacée citron, croustillant praliné amande.

L'individuelle	5,20€
4/5 personnes	25,90€
6/7 personnes	34,90€

L'APÉRITIF SALÉ DU PÂTISSIER

Le saviez-vous ? Aussi loin que l'on puisse remonter dans le temps, le premier métier du pâtissier était de réaliser pâté en croûte, feuilleté, ... et tout ce qu'il y a de bon en salé avant de travailler le goût sucrée des pâtisseries que l'on connaît aujourd'hui !

PETITS FOURS

Salés et feuilletés fait maison, un assortiment de 5 sortes différentes.

Pour 4 personnes (20 pièces)	11,90€
Pour 6 personnes (30 pièces)	17,90€
Pour 8 personnes (40 pièces)	23,80€

Sur commandes uniquement

CHOUX SALÉS

Tartare de saumon et pommes vertes	2,90€/pièce
--	-------------

PÂTÉ EN CROUTE

Forestier - format cocktail (pour une découpe facile)	35€/Kg
Forestier - en tranche	35€/Kg
Foie gras - en tranche	42€/Kg



POUR VOUS PROPOSER
LE MEILLEUR SERVICE NOUS VOUS
RECOMMANDONS DE PASSER
VOTRE COMMANDE AU MOINS
48H À L'AVANCE ET DE PRÉVOIR
ENVIRON 30 MINUTES POUR RETIRER
VOS PRODUITS EN MAGASIN.



DÈS LE 3 JANVIER,
DÉCOUVREZ NOS GALETTES DES ROIS !

NOUS VOUS ACCUEILLONS :

Du mardi au samedi de 8h à 19h30, le dimanche et jours fériés de 8h à 13h.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

Lundi 10 et lundi 17 décembre de 13h à 19h30.

Dimanche 23, lundi 24 et lundi 31 décembre de 8h à 18h30.

Fermeture exceptionnelle le mercredi 2 janvier.



PÂTISSERIE FLOCHON

26B rue Masaryk 69009 LYON
Tél. 04 78 83 72 75 - contact@guillaumeflochon.fr