

# Noël 2018

*Voici notre gamme de Bûches Festives  
Dès aujourd'hui et jusqu'au Mardi 18 Décembre  
Vous pouvez passer vos commandes  
Pour le Dimanche 23 et le Lundi 24 Décembre*

- Sansho:

Mousseux Mangu/Passion, cheese cake en 2 textures, compotée de mangue aux baies de Sansho\*, sablé croquant coco.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

- Gwiniz Du Aval:

Mousse chocolat Caraïbe\*, namelaka Caramélia\*, brunoise de pomme, crousty Breizh au caramel, quatre quarts pomme sarrasin.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

- Couleur Noël:

Mousseux inspiration fraise, confit de fraise de Mr Rio, namelaka vanille, biscuit moelleux pistache, sablé pressé praliné pistache.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

- Choco Chocolat:

Mousse et crémeux chocolat Nyangho\*, biscuit moelleux chocolat, streuzel praliné croustillant et son craquant au grué de cacao.

*\*Sortir du réfrigérateur 1/2h avant de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

- Anatolie:

Compotée de framboise, chantilly pistache, sablé croustillant, biscuit viennois, croustillant pistache.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

- Pacane:

Crémeux praliné noix de Pécan, ganache montée ivoire vanille, biscuit roulé caramel, croustillant noix de Pécan.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

- Honduras:

Crémeux Caraïbe infusion café Honduras, ganache montée Dulcey au café, biscuit roulé viennois, croustillant amande café.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Découper à l'aide d'un couteau chaud.*

Petite 3/4 pers  
28.00€

Moyenne 6 pers  
35.50€

Grande 8/10 pers  
49.00€

- Merveilleuse:

Ganache montée chocolat Azélia\*, crémeux noisette, meringue croquante.

*\*Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.*

6 pers 38.50€

**Lexique :**

**\*Nous réalisons toutes nos bûches avec les grands crus de chocolat Valrhona :**

\*Azélia : chocolat lait 35%, aux notes de noisettes et chocolaté.

\*Nyangho : chocolat 68% pur Ghana, chocolaté et grillé.

\*Caraïbe : chocolat 66% équilibré et voluptueux, notes de fruits secs.

\*Caramélia : chocolat 36% lacté onctueux, intensité et puissance de son goût caramel.

\*Opalys : chocolat blanc 33%, arômes de lait frais et de vanille, onctueux très peu sucré.

\*Dulcey : chocolat blond 32 %, ni blanc, ni lait, intense douceur aux notes biscuitées, peu sucré.

\*Baie de Sansho : notes de citron, citronnelle.

\*Namelaka : crémeux ultra léger.

***Pour des raisons d'organisation de travail  
Toutes vos commandes pour  
Le Dimanche 23 et Le Lundi 24 décembre***

***Doivent impérativement être passées  
Avant le Mardi 18 Décembre.  
ET Ceci dans la limite de nos possibilités de production  
Merci de votre compréhension.***

***Le Magasin Sera ouvert  
Le Dimanche 23 Décembre De 8h00 à 17h00  
Le Lundi 24 Décembre De 7h30 à 18h00***

*Nous vous souhaitons  
Un Joyeux Noël ...*

COUPEL Jean-Luc Boulanger, Pâtissier et Chocolatier  
21 Rue Saint Hélier RENNES Tel : 02/99/30/70/67  
Coupel.gourmandine@wanadoo.fr