

NOËL 2024

AVEC **LATOUR**
GUY GINER
JEAN-MICHEL DURAND
BOULANGERIE / PÂTISSERIE / TRAITEUR

COMPOSITION PLATEAUX

ÉCRIN SENSATION 46 Pièces : 46€

- SAUMON GRAVLAX, SAUCE AIGRELETTE AU RAIFORT, ZESTE DE COMBAVA
- TATAKI DE THON CRISPY, PAPRIKA FUMÉ, CRÈME DE SAKÉ AU PONZU
- TERIYAKI DE BŒUF, CÉBETTE THAÏE ET GINGEMBRE
- CANAPÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN BRIOCHÉ, CONFIT D'OIGNONS DES CÉVENNES
- MÉDAILLON DE CHAPON TRUFFÉ, MAYONNAISE WASABI
- ROLLS D'AUBERGINE À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SUR UN SABLÉ AU PARMESAN
- MIMOSA D'ŒUF DE CAILLE À LA TRUFFE, CRÈME D'ISIGNY SUR SON BLINIS

ÉCRIN SENSATION 24 Pièces : 28€

- SAUMON GRAVLAX, SAUCE AIGRELETTE AU RAIFORT, ZESTE DE COMBAVA
- TERIYAKI DE BŒUF, CÉBETTE THAÏE ET GINGEMBRE
- CANAPÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN BRIOCHÉ, CONFIT D'OIGNONS DES CÉVENNES
- MÉDAILLON DE CHAPON TRUFFÉ, MAYONNAISE WASABI

ÉCRIN DE PETITS SALÉS 20 Pièces : 17€ / 36-40 Pièces : 30€

- MINI PIZZAS À LA NAPOLITAINE
- MINI QUICHE À LA LORRAINE
- MINI CROUSTADE DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS
- ROLLS DE SAUMON GRAVLAX
- CLUB MÉRIDIEN

ÉCRIN DE FINES PÂTISSERIES 28 PIÈCES : 48 €

- MINI TATIN, POMMES DU VIGAN
- CHOUX DUCHESSE FRUITS FRAIS
- MINI TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
- OPÉRA CHOCOLAT
- FINANCIER FRUITS ROUGES
- FONDANT PISTACHE
- TARTELETTE MARRON ET CLÉMENTINE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI CUIT SOUS VIDE

Par Julien Dubroc, Chef cuisinier

- FOIE GRAS 500 G : 70 €

NOËL 2024

AVEC GUY GINER
JEAN-MICHEL DURAND **LATOUR**

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / TRAITEUR

LES BÛCHES

LES CLASSIQUES :

PETITE 28€ - MOYENNE 35€ - GRANDE 45€

-  LA CRÈME PÂTISSÈRE CHANTILLY
-  LA MARRON CHANTILLY

LES SPÉCIALES :

PETITE 34€ - MOYENNE 41€ - GRANDE 49€

-  ADDICTION CHOCOLAT
(Biscuit chocolat, cœur chocolat, mousse chocolat)
-  LA MARIANNE
(Biscuit amandes, crème chiboust, insert cerise passion)

LA GLACÉE : 34€

-  MARRON-MANDARINE
-  FRAMBOISE-PASSION

ASSORTIMENT DE MACARONS

À CHOISIR EN BOUTIQUE

PANETTONE MAISON CHOCOLAT, ORANGES CONFITES 17€

L'ÉCRIN SUCRÉ

-  ÉCRIN DE FINES PÂTISSERIES : 28 PIÈCES / 48€

LES PAINS

-  BRIOCHÉ
-  NOIX FIGUES
-  SEIGLE CITRON
-  FESTIFRUIT
-  CÉRÉALES
-  GROS CÉVENOL
-  FESTIVE TRADITION
-  PAIN SERVIETTE TRADITION
-  PAIN BRIÉ

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI CUIT SOUS VIDE

Par Julien Dubroc, Chef cuisinier

-  FOIE GRAS 500 G : 70 €

LES ÉCRINS SALÉS

-  ÉCRINS SENSATION : 24 PIÈCES / 28€
-  ÉCRINS SENSATION : 46 PIÈCES / 46€
-  ÉCRINS DE PETITS SALÉS : 20 PIÈCES / 17€
-  ÉCRINS DE PETITS SALÉS : 36-40 PIÈCES / 30€

BON DE COMMANDE

JOUR : 24/12 25/12 31/12

HEURE : 06H/09H 09H/12H
 12H/15H 15H/19H30

MAGASIN : Rond-Point Village

NOM :

Prénom :

Téléphone :

COMMANDE :

INSIGHTCOM 12.2024

PLACE DE LA FONTAINE :

Ouvert du lundi au dimanche de 6h à 12h45 et de 16h à 19h45

ROND-POINT DE LA GLORIETTE :

Ouvert du lundi au samedi de 6h à 19h45
le dimanche de 6h30 à 12h45

**Le 24/12 et 31/12 les 2 boutiques
seront ouvertes non-stop de 6h30 à 19h30**

COMPOSITION DES PLATEAUX DISPONIBLES SUR WWW.LATOUR-GOURMET.FR

N'OUBLIEZ PAS VOS PETITES DOUCEURS : CALADES, MARRONS GLACÉS ET BALLOTINS DE CHOCOLAT (75€ LE KG)