

Pâtisserie Camart Eric
15 rue Léon Blum
59950 Auby
www.patisseriecamart.fr

Joyeux Noël 2025

Découvrez nos 3 nouvelles recettes :

Safari : un croustillant cacahuète, accompagné d'une mousse chocolat 70% cacao, d'un crémeux litchi-citron vert, compotée épicee au gingembre et biscuit cacao.

Douceur du verger: biscuit cacao agrémenté d'un croustillant aux noix, d'un confit de pomme et de pommes pochées enveloppé d'une mousse légère aux noix et d'un glaçage chocolat lait.

Murmure des bois: biscuit cacao, mousse chocolat lait, insert de miel aux éclats de noisettes et praliné noisette, compotée myrtilles-cassis et crème montés chocolat blanc au miel.

Nos incontournables bûches aux saveurs subtiles

Trio : Nouvelle recette, Sur un croustillant chocolat une mousse aux trois chocolats, noir, lait et blanc.

Perce neige : décor de chantilly, croustillant framboise, mousse framboise incrustée de framboises, génoise.

Douceur des îles : Cocktail de fruits associé à la vanille d'une crème anglaise, roulade de génoise.

Napoléon : Ganache chocolat en roulade génoise, alliée à une mousse de mandarine.

Délice aux poires : Génoise, mousse chocolat, bavaroise aux poires, décor de chantilly chocolat.

Royal : Praliné feuilleté croustillant, mousse chocolat décor cacao.

Alaska : Croustillant blanc, mousse passion et chocolat blanc (**bûche sans gluten**).

Flamande : Croustillant spéculoos, accompagné de mousse légère à la chicorée et au café, génoise.

Les traditionnelles bûches de nos grands-parents

Génoise roulée et crème au beurre à l'ancienne nous vous les proposons en 6 parfums :
Moka, Chocolat, praliné, grand-marnier, caracas, cointreau

Nos Bûches se déclinent en 4 tailles aux tarifs suivants:

4pers. 18,10€ 6pers : 26,80€ 8pers : 35,50€ 10pers:44,15€

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes

Petit-Déjeuner du 25 décembre

Les Pâtes à Tartiner Maison à déguster sur votre coquille .

La Piémont : la classique, chocolat lait 41% - noisettes

L'Intense : au goût puissant, chocolat noir 64% - noisettes et amandes – grués de cacao

Pot de 200g ----- 7,85 €

Nos Coquilles :

En 500g ---- Nature, raisins, chocolat, sucre ou écorces d'orange. ----9,70 €

En 250g ----Nature, raisins, chocolat. ----- 6.25 €

En 1Kg -----Nature, raisins, chocolat. -----19.95 €

Les mises en bouche

Mini-salé apéritif :

Quiche, pizza, tarte oignon, tarte poireau, tarte endive, soufflé fromage, soufflé crevette, feuilleté saucisse

----- 0,90 € pièce

Pain surprise:

Le classique : Saumon fumé, mimolette, jambon, mousse de canard ----- 39,95 €

Le fromager : Roquefort, mimolette, emmental, fromage ail et fines herbes --- 39,95 €

Le campagnard : jambon blanc, rosette, jambon cru, pâté de campagne ----- 39,95 €

Pain surprise nordique : saumon fumé,fromage frais,aneth - jambon cru,confit de figue -fromage frais, tomates confites, poulet. (48 parts) ----- 43,50 €

Les pains spéciaux qui accompagneront tous vos plats

Pain d'épice maison : Accompagne le foie gras avec originalité ----- 9,90€

Pain Boscus : à base de seigle noir et blé complet. Accompagne huître, poisson, saumon fumé -----2,60€

Pain Coeur de quinoa : Par sa douceur et sa légèreté il accompagnera tous vos mets ----- 2,60€

Pain à l'ortie : Accompagne foie gras, poisson, saumon fumé, fromage et salade ----- 2,45€

Pain aux noix : Accompagne fromage et salade ----- 2,50€

Pain Maya : pain aux céréales et graines de tournesol et sésame Accompagne fromage et salade --- 2,45€

Pain de Mie: Toaster accompagne agréablement votre saumon fumé ou foie gras -----2,60€

Pain de Toast: ----- 2,50€

Et nos 2 petits nouveaux :

Pain soleil d'hiver: farine de chataignes-blés, figues,abricots,miel et tournesol. Accompagne foie gras, gibier et fromage -----3.95€

Pain à la chicorée: un caractère profondément régional, idéal grillé avec un foie gras relevé d'un confit d'oignons. A base de seigle, soja, lin, orge, chicorée et graines croquantes ----3.30€

Et tous nos autres pains ...

Commandes :

**Jusqu'au Mercredi 17 décembre
pour Noël ainsi que pour Nouvel An**

**Les commandes se prendront en magasin et
seront confirmées par le versement d'un acompte**

Ouvert le mercredi 24 et 31 décembre de 7h30 à 17h30

Fermé les 25 décembre 2025 et 01 janvier 2026

IPNS Ne pas jeter sur la voie publique - www.mangerbouger.fr