



Mandion
GOURMANDISES

**JOYEUSES
FÊTES**

BOUTIQUE MANDION

Bd du BAB - 4 rue Jean Mouton - Anglet / 05 59 64 86 68

LE PAIN DE LA GRANGE

Route des lacs 40480 Vieux-Boucau-les-Bains / 05 58 35 45 22

BÛCHES CRÉATIONS

NOVA

Subtile équilibre pour cette recette de mousse cheesecake bien réalisée sublimée par notre crémeux aux deux citrons et la rondeur d'un confit de fraises gariguettes. biscuit léger praliné aux noisettes.

Fruits à coques / oeufs / lactose / sans gluten



OSCAR

Voilà une belle association pour cette bûche qui mêle un délicieux brownie moelleux chocolat lait et le croustillant d'une fine couche de pailleté feuilletine. L'intensité du crémeux passion et la rondeur d'une mousse praliné apportent la touche finale.

Fruits à coques / oeufs / lactose / gluten



MÉLISSA

Agréable intensité pour cette composition chocolat & vanille, mousse Guanaja grand cru 70% sublimée par un bavaois vanille. N'oublions pas la note de caramel doux, ainsi que les belles pépites de grué doré en décoration.

Fruits à coques / oeufs / lactose / sans gluten



BÛCHES TRADITIONNELLES

Chocolat intense - Café infusé - Vanille de Madagascar - Praliné amandes & noisettes
Biscuit moelleux roulé et délicieusement garni de crème au beurre parfumée à la vanille de Madagascar, au chocolat noir grand cru, au café pur arabica Sidamo ou au praliné amandes & noisettes à l'ancienne. *Fruits à coques / oeufs / lactose / sans gluten*

4 pers: 21,50 € - 6 pers: 29,50 €

COFFRET DÉCOUVERTE

Composé d'un assortiment de nos 6 bûchettes individuelles. C'est aussi une nouvelle façon de vous régaler en famille ou avec vos amis

Coffret : 30,00 €



GÂTEAU DE L'AN NEUF

DIAMANT

Belle surprise associant un caramel tendre vanillé, un savoureux crémeux citron vert et un glaçage yuzu croquant.

Fruits à coques / oeufs / lactose / **sans gluten**

4 pers : 21,50€ / 6 pers : 29,50€



GÂTEAU FRUITÉ

✦ PINK ROYAL*

Création de Noël, mousse Champagne, note de citron vert et de quelques cerises confites. Pain de gènes moelleux au chocolat blanc et gelée cerises.

*Fruits à coques / oeufs / lactose / **sans gluten***

CLASSIQUES INCONTOURNABLES

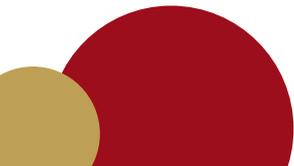
Uniquement disponibles en parts individuelles en vitrine magasin.

PIÈGES COCKTAILS SUCRÉES ET SALÉES

MINI GÂTEAUX

(nous vous conseillons 4 à 6 pièces par personne)

Tartelettes citron meringuée, Baba chantilly au citron vert,



DESSERTS DE FÊTES



MARMITE DE CHOUX

Marmite de nougatine aux amandes garnie de choux assortis à la vanille, au chocolat et au café. Décoration généreuse de fruits et de chocolat

30 choux : 45,00 €

40 choux : 58,00 €

DESSERTS GLACÉS

MACARONNADE

Marmite de nougatine garnie de macarons glacés assortis en 6 parfums (chocolat, vanille, café, framboise, mangue, pistache)



20 macarons : 29,50€
30 macarons : 39,00€

VACHERIN

Glace vanille et sorbet framboises, meringue croquante



6 pers : 29,50€

OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace vanille et glace chocolat, meringue moelleuse



6 pers : 29,50€

GALETTES, GÂTEAUX DE ROIS ET PANETTONE

FRANGIPANE

Galette feuilletée croustillante garnie de crème d'amande frangipane

CONVERSATION

Galette feuilletée garnie de crème d'amandes, recouverte d'une fine couche macaronnée croquante

POMMES & VANILLES *

Galette feuilletée à la crème, garnie de pommes vanillées confites légèrement caramélisées

◆ L'EPHÉMÈRE

Création d'une Galette ou d'une Brioche le temps d'un weekend de janvier

6 personnes : 19,00 €

PANETTONE CLASSIQUE

Brioche moelleuse au levain naturel aux fruits confits et aux fruits secs

500g : 16€



* uniquement en 6 pers

MANDION ANGLET

Commandes au 05 59 64 86 68

LE PAIN DE LA GRANGE VIEUX-BOUCAU

Commandes au 05 58 35 45 22

.....

Pour les commandes de Noël, les dernières commandes devront être effectuées **avant le 22 décembre à 19h.**

Pour les commandes de fin d'année, les dernières commandes devront être effectuées **avant le 29 décembre à 19h.**



Mandion
GOURMANDISES