

Depuis 1945, la Tradition au Quotidien

Mandelieu-la-Napoule
04 93 49 93 79

Fayence
04 94 76 15 66

Montauroux
04 94 50 29 37

Le Lavandou
04 94 09 21 62

La Londe-les-Maures
04 94 57 08 02

Hyères La Capte
04 94 14 35 24

Hyères Le Port
04 94 65 67 83

Hyères Centre
04 94 48 46 84

Carqueiranne
04 94 58 57 56

Le Pradet
04 94 57 48 43

Solliès-Pont
04 94 21 02 23

La Garde Centre
04 94 21 84 10

La Garde Le Pouverel
04 94 20 01 50

Toulon rue Alger
04 94 87 47 95

Toulon pl. Puget
04 94 09 15 67

Toulon Mourillon
04 94 91 24 95

Six-Fours-les-Plages
04 94 25 64 50

Saint-Mandrier-sur-Mer
04 94 03 43 54

Saint-Cyr-sur-Mer
04 94 34 49 30

Fabrication artisanale au Pradet (83)
www.maison-sarroche.com

DESIGN Studio247.fr



Sélection Fêtes Gourmandes

BÛCHES GLACÉES

6 à 8 pers

Ruby — **36 €**

Les fruits rouges et la pêche de vigne, en sorbets. Fraîche, légère, parfaite en fin de repas. - *Biscuit Dacquoise avec Noisettes caramélisées, Quatre Sorbets : Fraise, Cassis, Pêche de vigne, Framboise.*

Rocher — **36 €**

Caramel, vanille et chocolat au lait. Fondante dessous, croquante dessus. - *Biscuit Dacquoise aux Noisettes et Noix de Pécan, Coulis de Caramel beurre salé, Crème glacée Caramel et Vanille, Glaçage rocher au Chocolat au lait.*

BÛCHES ENTREMETS

6 à 8 pers

Casse-Noisette — **36 €**

Tout en noisette, du biscuit au bavarois. Fondante et croustillante à la fois. - *Biscuit Noisette, Croustillant Noisette, Noisettes caramélisées, Crémeux Gianduja, Bavarois Noisette.*

Mont Blanc — **36 €**

Marrons, chantilly et un cœur de fruits rouges. Un classique, en version bûche. - *Biscuit sablé, Crème pâtissière aux Marrons, Cœur confit de fruits rouges, Biscuit baba au sirop, Chantilly, Crème de Marrons.*

Astrid — **36 €**

Chocolat noir, poire et caramel. Un trio qui ne se démode pas. - *Biscuit Amande et Chocolat, Croustillant Noisette, Poires caramélisées, Crémeux Caramel, Marmelade de Poire, Mousse Chocolat noir.*

Exotique — **36 €**

Passion, mangue, ananas et coco. Un air d'été en plein hiver. - *Biscuit moelleux Coco, Streuzel, Confit d'Ananas, Crémeux exotique (Passion, Mangue, Ananas), Mousse Coco.*

BÛCHES ROULÉES À L'ANCIENNE

4 à 6 pers

Chocolat (Crème au beurre) — **24 €**

Praliné aux noisettes (Crème au beurre) — **24 €**

Tiramisu (Mascarpone) — **24 €**

BÛCHES INDIVIDUELLES

1 pers

Casse-Noisette — **6 €**

Mont Blanc — **6 €**

Astrid — **6 €**

Exotique — **6 €**

DESSERTS & CONFISERIE

Gâteaux de Soirée

Plateau 16 pièces assorties — **19,50 €**

Plateau 24 pièces assorties — **29 €**

Plateau des Treize Desserts provençaux — **58 €**

Biscuit pain d'épices, Orangettes, Citronettes, Mendiants, Marrons glacés, Fondants, Nougat, Fruits confits & déguisés, Amandes chocolat noir et lait, Pâte de coing, Calissons

Plateau 600 g

Panettone artisanaux de la Maison Sarroche

Panettone classique, 750 g — **20 €**

Panettone chocolat, 750 g — **22 €**

Chocolats Maison (30 variétés)

Ballotin (250 g, 375 g, 500 g, 750 g, 1 kg) — **92 € / kg**

Marrons Glacés entiers (Collobrières)

Réglette 7 Marrons — **30 €**

Réglette 14 Marrons — **60 €**

Macarons

Coffret 8 Macarons — **15 €**

Coffret 16 Macarons — **24 €**

Coffret 25 Macarons — **34,50 €**

Nougats de Provence

Blanc Tendre, 100 g — **7,50 €**

Noir Dur, 100 g — **8,80 €**

Pour mieux vous servir, la prise de commande se fera jusqu'au 22 décembre pour le 24, et jusqu'au 29 décembre pour le 31

Nos boutiques seront fermées les 25 et 26 décembre ainsi que les 1 et 2 janvier

BOULANGERIE

Pain spécial «Terre» — **3,50 €**

Pour Viandes, Foie Gras, etc. - *Pain de campagne, Fruits secs, Graines - 350 g*

Pain spécial «Mer» — **3,50 €**

Pour Poissons, Coquillages, etc. - *Pain Viking, Citron confit, Graines - 350 g*

Pain des Rois Mages — **3,50 €**

Pain Seigle Royal, Cranberries, Écorces d'Orange, Canelle - 350 g

GRANDE VARIÉTÉ D'AUTRES PAINS SPÉCIAUX SELON DISPONIBILITÉ EN BOUTIQUES OU SUR COMMANDE

Pompe de Noël — **6,50 €**

Brochette de pains — **3,50 €**

Noix, Céréales, Campagne, Tradition, Sésame

Pains de mie

Nature, barquette 250 g — **3,00 €**

Figues, barquette 250 g — **3,50 €**

Vol-au-vent à garnir — **2,80 €**

APÉRITIFS

Plateau Salés apéritifs

Plateau 16 pièces assorties — **14 €**

Plateau 24 pièces assorties — **21 €**

Frita, Roulé saucisse, Chèvre, Fourme, Pizza anchois, Pizza emmental, Quiche saumon.

Plateau Pizza (24 morceaux) — **14 €**

Fromages ou Anchois ou Jambon-Fromage ou Pissaladière

Plateau Quiche lorraine (24 morceaux) — **15 €**

Plateau Mini Croque (30 morceaux) — **18 €**

Mini Croque-Monsieur Jambon, Emmental, Béchamel

Découvrez la liste des allergènes, les informations supplémentaires, ainsi que les photos sur notre site Internet www.maison-sarroche.com

SCANNEZ CE CODE AVEC VOTRE SMARTPHONE