

Aux Palets *Or*
STÉPHANE MANIGAUT

Créations
de **Fêtes**

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

2023

2024

**PLONGEZ DANS LA MAGIE DES FÊTES
AVEC LES CRÉATIONS DE NOËL DE VOTRE ARTISAN
PÂTISSIER CHOCOLATIER.**



Stéphane Manigaut et toute son équipe
vous souhaite de

**Joyeuses
et Gourmandes
Fêtes !**



— Nos spécialités — * de Noël *

TOUTES NOS BÛCHES SONT DISPONIBLES EN
4 PARTS : 24€ | 6 PARTS : 36€ | 8 PARTS : 48€

LES BÛCHES PATISSIÈRES



+ Cassiopée

UNE DANSE DE SAVEURS

Mousse légère au chocolat lacté, crémeux et gelée de yuzu et mandarine. Biscuit Dacquoise à la noisette et fond croquant.



+ Sagitaire

UN FEU D'ARTIFICE DE GOURMANDISE

Mariage de la mûre et de la framboise, biscuit sacher au chocolat, fond de pâte sablée, fine feuille de chocolat noir croquante.



+ Phénix

UN VOYAGE EXOTIQUE

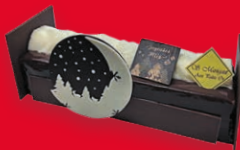
Voyage exotique à travers un crémeux citron vert, une compotée avec morceaux de mangue et fruit de la passion, sablé croquant à la noix de coco. Biscuit banane, le tout accompagné d'une chantilly cheese cake.



+ Persée

UNE DOUCE AVENTURE

Crème diplomate framboise hibiscus, gelée de framboise, biscuit à la cuillère et panacotta à la vanille.



+ Orion

UNE SYMPHONIE CHOCOLATÉE

Fond croustillant, biscuit noisette, mousse au chocolat noir, fine feuille de chocolat, biscuit chocolat et namelaka vanille.



+ Pégase

UN ENVOL GOURMAND

Sur un biscuit quatre-quarts croustillant, pommes rôties façon tatin, pâte à tartiner caramel et crème légère chantilly au caramel.

LES BÛCHES GLACÉES



* Gentaure

UNE CONSTELLATION CRAQUANTE

Biscuit noisette aux éclats de cookies, crème glacée à la vanille et morceaux de noisettes caramélisées, parfait à la noisette.



* Verseau

UN TOURBILLON GIVRÉ

Mousse glacée aux fruits de la passion accompagnée de son sorbet à la framboise, cœur de meringue, biscuit macaron aux amandes.



* Capricorne

UNE SYMPHONIE AUTOMNALE

Biscuit financier à la noix de pécan, sorbet poire, mousse glacée aux marrons et éclats de noix de pécan caramélisées, brisures de marron confit.

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

◇ BÛCHES

Chocolat, praliné ou café.

– Le côté Sucré –

◇ PETITS FOURS*

Votre cœur balance entre tous vos desserts favoris, optez pour un délicieux assortiment de petits fours.

12 pcs	14,40 €
16 pcs	19,20 €
20 pcs	24,00 €

◇ CAKES

Cake fruits (rhum)	17,50 €
Cake citron	16,90 €
Cake vanille	17,50 €
Cake pain d'épices	16,90 €

◇ PETITS FOURS SECS*

Tuiles amandes, meringuettes, cigarettes roulées, sablés.

100 g (≈ 12 pièces)	7,50 €
---------------------------	--------

◇ MACARONS SUCRÉS*

Coffret assorti parmi nos 15 parfums : chocolat, pistache, framboise, vanille, caramel...

8 pcs	10,00 €
12 pcs	14,25 €
18 pcs	21,00 €
24 pcs	27,00 €

*Assortiments réalisés par nos soins



– Le côté Salé –



Pain surprise assortiment gourmand

◇ PAIN SURPRISE

Tout Saumon :

50 pcs 55,00 €

Assortiment par nos soins :

Mousse de foie de canard, jambon Serrano, beurre-noix-raisin, saumon fumé, boursin, charcuterie.

50 pcs 50,00 €

◇ BRIOCHE CRABE

40 pcs 69,00 €

◇ BOUCHÉE AU RIS DE VEAU

Quenelles de veau, ris de veau et champignons de Paris.

1 pce 8,70 €

◇ PETITS FOURS APÉRITIFS

Quichettes, pizzas, gougères, escargots feuilletés, etc.

1 pce 0,95 €

10 pcs 9,50 €

20 pcs 19,00 €

30 pcs 28,50 €



**Vous aimez nos
pâtisseries ? Vous allez
adorer nos chocolats !**



COFFRETS DE CHOCOLATS

◇ Coffret Convive :	
4 Chocolats	5,50 €
◇ Coffret T0 :	
8 chocolats.....	7,30 €
◇ Coffret T1 de 135 g :	
Entre 15 et 17 chocolats.....	14,30 €
◇ Coffret T2 de 280 g :	
Entre 28 et 32 chocolats.....	25,20 €
◇ Coffret T3 de 400 g :	
Entre 40 et 45 chocolats.....	36,00 €
◇ Coffret T4 de 530 g :	
Entre 53 et 56 chocolats.....	47,70 €
◇ Coffret T5 de 800 g :	
Entre 80 et 85 chocolats.....	72,00 €



**TOUS NOS CHOCOLATS SONT FAIT MAISON, ILS SONT RÉALISÉS
AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ, DANS LE RESPECT
DE LA TRADITION CHOCOLATIÈRE**



+

CENTRE DE TABLE DE FÊTES ◆

Une décoration gourmande et garnie qui viendra habiller avec élégance votre table de fêtes de fin d'année. Tiendrez-vous jusqu'au dessert ?

À l'unité **32,00 €**

+

PÂTE À TARTINER MAISON

Fondez pour cette spécialité cacao-noisette que les petits adorent et que les grands mangent en cachette.

Le pot **9,00 €**





NOUNOURS À LA GUIMAUVE ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR

Tellement régressifs et intemporels,
les nounours sont réconfortants pour
les petits et les grands !

Boîte de 6 nounours..... 9,50 €



BOUCHÉE CHOCO-RENNE

Une bouchée de chocolat noir, garnie
d'un praliné amande et noisette.

À l'unité..... 9,00 €



SUJETS DE NOËL

Des petits animaux, des sapins, des pères
Noël,... Noirs ou au lait, il y en aura pour
tous les goûts !

Le renne..... 14,50 €

Papa Noël..... 14,50 €



PERSONNALISATION
POSSIBLE*

Offrez des chocolats
dans une boîte aux couleurs
de votre entreprise !



Pour vos cadeaux d'entreprise

Remerciez vos clients, partenaires ou collaborateurs avec
notre solution de **bagues et cartes personnalisées**.

CONTACTEZ-NOUS ET DÉCOUVREZ NOS OFFRES ENTREPRISES/C.E.

** Pour toute commande de 20 ballotins minimum*

– Le salon – des confiseries

+



◇ GOURMANDISES

Pâtes de fruits, guimauves, tranches d'oranges confites enrobées de chocolat noir, fruits confits, confitures faites maison.



◇ MARRONS GLACÉS

À l'unité 3,10 €



◇ CERISES À QUEUES MAISON (À L'ALCOOL)

12 pcs - 16 pcs - 20 pcs au poids

‘Nos spécialités

Les pavés du Martroi 13,50 €
Praliné aux céréales et chocolat noir.

Les O d'Orléans 15,00 €
Praliné au miel et chocolat noir.





**Aucune commande ne sera prise
par téléphone et sur le site**

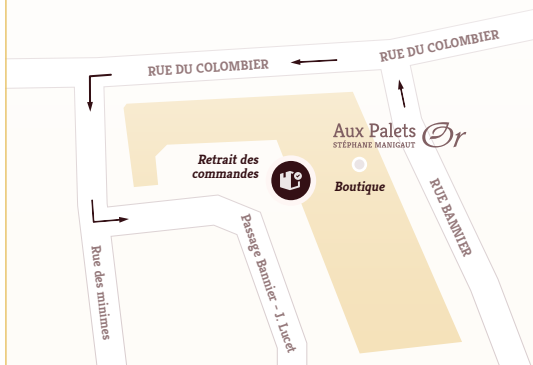
Pensez à nous contacter avant le :

20 Décembre | Noël

27 Décembre | Nouvel An

**L'intégralité des commandes sera à retirer
à l'arrière de la boutique :**

"PASSAGE BANNIER - JOSEPH LUCET"



- Liste des allergènes sur demande. -

— Roule galettes —

DISPONIBLES À PARTIR DU 3 JANVIER 2024

Pour fêter l'épiphanie 2024, Aux Palets Or vous propose ses différentes galettes aux saveurs variées toutes accompagnées d'une fève originale sur le thème de la pâtisserie.

10 fèves à collectionner !



Aux Palets Or

STÉPHANE MANIGAUT

PÂTISSIER CHOCOLATIER - SALON DE THÉ

15 rue Banner - 45000 Orléans | Tél. : 02 38 53 22 70

www.palets-or.com

Magasin ouvert :

du mardi au samedi de 8h à 19h30,
le dimanche de 8h à 13h

Ouvertures exceptionnelles :

dimanches 17, 24, 31 décembre de 8h à 19h30,
lundi 18 décembre de 8h à 19h30 et
lundi 25 décembre de 8h à 13h

Fermetures :

les 1^{er} et 2 janvier 2024

