

Nos bûches :

La 3 chocolats : bavaroise chocolat blanc/lait/noir et croquant praliné.

La Royal chocolat : biscuit croquant praliné, mousse au chocolat noir.

La Délice fruité : crème madame vanille garnie d'un mélange de fruits frais.

N
O
U
V
La Choco Speculoos : biscuit amande chocolat croustillant, crémeux chocolat lait, mousse speculoos.

E
A
La Dubaï : biscuit dubaï, confit de fraises, ganache montée vanille.

U
T
E
La citron meringuée : croustillant, confit de citron, quimaube, mousse citron.

Nos bûches glacée :

Vanille/fraises meringues

Passion/framboises meringues

Chocolat/vanille meringues

Vanille/caramel meringues

Omelette norvégienne (glace vanille, fruits de confits, meringues)

Nos bûches traditionnelles :

Bûches à base de crème au beurre déclinées dans différents parfums :

vanille, chocolat, café, praliné et grand Marnier.

Nos pains spéciaux :

Pains aux céréales

Pain de mie : pour accompagner vos foies gras.

Pain de campagne : peut se marier avec tous vos plats.

Pain châtaignes, figues, noisettes.

Pain aux noix : farine de campagne et morceaux de noix.

Le cauchois nature ou céréales : farine de tradition et sel de Guérande.

Seigle océan : fruits de mer et poissons.

Seigle citron : farine de seigle et zeste de citron.

- Gros pains

1/2 gros pains

Pains de table