

CHOCOLATS

MACARONS

PÂTISSERIES
FINES

DOUCEURS

Merci de commander sur place ou par téléphone.
Pas de commande par mail ou messagerie.

**SUR NIORT, RETROUVEZ TOUS NOS PRODUIT
DANS NOTRE MAGASIN :**

L'ATELIER BOUTIQUE CATHALA

52 rue Fief d'Amourettes - 79000 Niort

05 49 75 51 66

HORAIRES DE NOËL

Dimanche 05 et 12 décembre > **ouvert : 14h00 - 18h00**

Dimanche 19 décembre > **ouvert : 9h30 - 19h00**

Lundi 20 décembre > **permanence téléphonique**

Vendredi 24 décembre > **ouvert : 8h30 - 19h00**

Samedi 25 décembre > **ouvert : 9h00 - 12h00**

Dimanche 26 décembre > **ouvert : 9h00 - 13h00**

Lundi 27 décembre > **fermé**

Vendredi 31 décembre > **ouvert : 8h30 - 19h00**

Samedi 01 et dimanche 02 janvier 2022 > **Fermé**

**Click &
Collect**

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE EST OUVERTE !

Retrait des commandes à L'ATELIER
Drive sur demande et livraison possible

Site marchand :

www.cathala-chocolatier-patisserie.com

CATHALA
Chocolatier & Pâtissier

NOËL | HIVER
2021-22
& **FÊTES**



NOS BÛCHES PLAISIRS

4/5 pers : 24,50€ ou 6/8 pers : 38,60€

MOCACCINO

« Note chaude du chocolat et café »
Sans farine de blé
Biscuit succès aux éclats de noix AOP, crémeux au café grain, mousse au chocolat noir.

LANGKAWI

« Saveurs tonic et fruités »
Sans farine de blé
Compotés d'ananas, crémeux de goyave et fraîcheur du citron sur un biscuit coco et citron vert.

CUZCO

« Alliance de Chocolat noir & framboise »
Sans farine de blé et sans lactose
Biscuit léger et aéré au chocolat, ganache légère au chocolat grand cru du Pérou et compotée de framboise.

SUBLIME HÉLÈNE

« Duo gourmand poire et chocolat »
Biscuit brownies, compotée de poire, mousse chocolat noir et ses amandes effilées.

FIGARETTO

« Caresses mistral et des alizés »
Biscuit madeleine aux zestes, coulis de clémentine Corses BIO, mousse chocolat 66% grand cru « Équateur »

MAKASSAR

« L'incontournable croquant-gourmand »
Croustillant au tendre caramel à la fleur de sel de l'île de Ré et mousse chocolat noir intense.

NOS BÛCHES DE NOËL

4/5 pers : 24,50€ ou 6/8 pers : 38,60€

Crème au beurre de la laiterie d'Échiré, au parfum :
Café / chocolat / praliné / Grand-Marnier.

BÛCHES GLACÉES

4/5 pers : 25,50€ ou 6/8 pers : 39,60€

VACHERIN

« Classique »
sans farine de blé
Sur un biscuit aux amandes, glace à la vanille et son sorbet cerise décoré de meringues fondantes.

CRÉOLE

« Fruit du soleil »
sans farine de blé ni lactose ni fruit à coque
Alliance de fruits du soleil en sorbets (ananas, passion et abricot, mangue) sur un biscuit macaron coco aux zestes d'agrumes.

Date limite de commande :

Noël > mardi 21 décembre / Nouvel an > mardi 28 décembre



DESSERT DU NOUVEL AN

FIRMAMENT

« Dans les étoiles... »
Biscuit croustillant praliné coriandre, caramel de mangue, mousse chocolat noir République Dominicaine 64%, nuage de jasmin.
(gâteaux de 4 pers : 19,60€ / 6 pers : 29,40€ / 8 pers : 38,60€)

PÂTE DE FRUITS

assortiment de pâte de fruits fabrication maison.

PETITS FOURS SUCRÉS

Tartelette pina colada, citron meringué, mousse chocolat ou passion, petits choux assortis, millefeuille framboise yuzu...
Servi en plateau de 20, 45 ou 60 pièces assorties.

MARRONS GLACÉS

À l'unité ou en coffret de 4, 9 ou 16.

MACARONS

14 saveurs à offrir dans un joli écrin de 8, 12 ou 16 macarons.

CHOCOLATS

Une collection de 30 chocolats fabriqués par nos soins.

idées cadeaux faciles à offrir : grignotines, pâte à tartiner 50 % noisette, pâtes de fruits...

GALETTE DES ROIS

Nos galettes feuilletées et nos couronnes briochées au beurre de la laiterie d'Échiré AOP seront disponibles à partir du 07 janvier 2022.

