

CHOCOLATS

MACARONS

PÂTISSERIES
FINES

DOUCEURS

**Merci de commander sur notre site en ligne
ou directement au magasin.**

Pas de commande par mail, téléphone 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 11 décembre > **ouvert : 14h00-18h00**
(porte ouverte)

Dimanche 18 décembre > **fermé**

Lundi 19 décembre > **ouvert : 13h00-19h00**

Vendredi 23 décembre > **ouvert : 8h30-19h00**

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

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

Lundi 26 décembre > **ouvert : 10h00-13h00/14h00-18h00**

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

Dimanche 01 et lundi 02 janvier 2023 > **fermé**

**Click &
Collect** 

**Commander sur notre site en ligne
ou directement au magasin.**

Retrait au point collecte sur le côté du magasin.

Aucune commande prise par téléphone.

Aucune livraison du 23 au 25 et 31 décembre 2022.

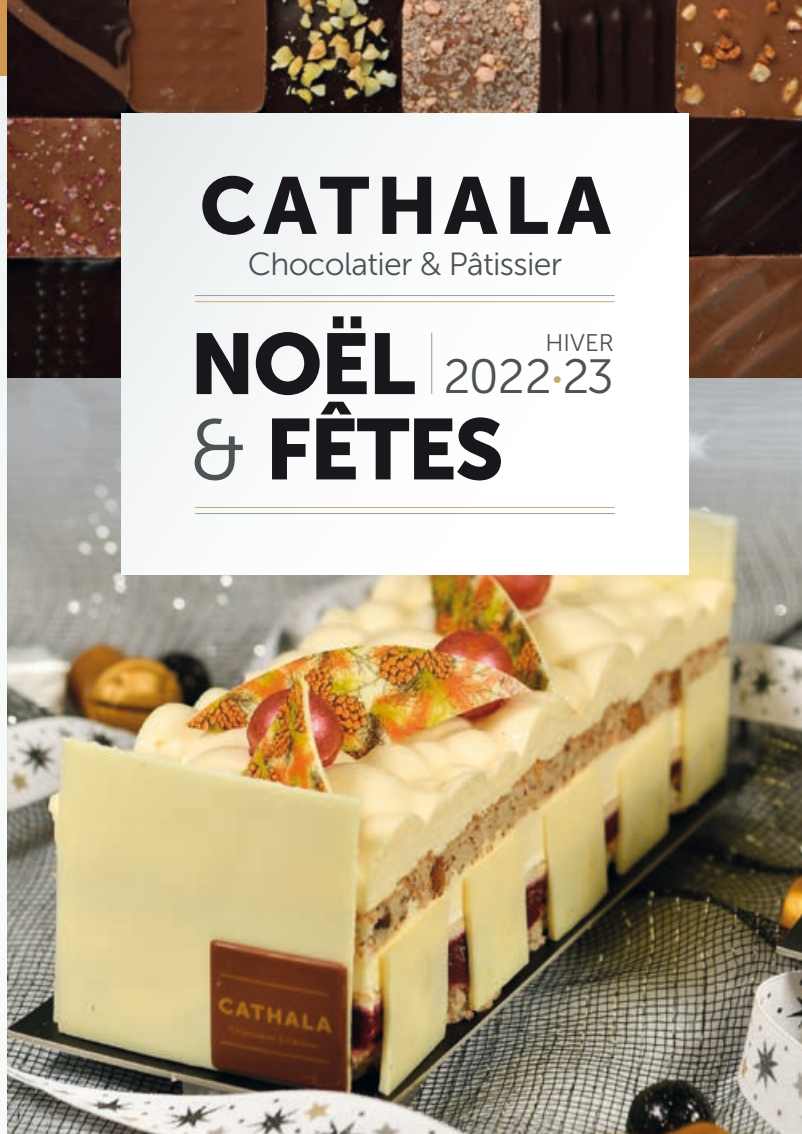
Site marchand :

www.cathala-chocolatier-patisserie.com

CATHALA

Chocolatier & Pâtissier

NOËL | HIVER
2022-23
& **FÊTES**



NOS BÛCHES PLAISIRS

4/5 pers : 25,50 € ou 6/8 pers : 40,80 €

DOLCE VITA

« gourmand caramel »

Biscuit moelleux madeleine, compotée d'abricot, crème citron, mousse au chocolat lait et caramel, noisettes craquantes.

ETNA

« Tonic et craquant »

Biscuit croustillant praliné citron, fraicheur d'agrumes (citron, orange amer et pamplemousse)

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.

HONEY

« Nuage miel & cerise »

sans farine de blé

Biscuit gourmand aux fruits sec (amande, noisette et pistache), compotée de cerise non sucrée, mousse légère au miel de fleur du Poitou.

MADAGASCAR

« Voyage dans les îles »

sans farine de blé

Biscuit macaron au chocolat, mousse au chocolat de Madagascar «MANJAR!», ganache onctueuse à la vanille de Madagascar.

MAKASSAR

« L'incrochantable 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 : 25,50 € ou 6/8 pers : 40,80 €

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

BÛCHES GLACÉES

4/5 pers : 26,50 € ou 6/8 pers : 41,60 €

MASCARET

« Caramel biscuité »

sans farine de blé

Biscuit au amandes, glace au caramel au beurre salé, crème glacée aux brisures de macarons chocolat.

ARLEQUIN

« Millefeuille de fruits rouge »

sans fruits à coque

Alliance de fruits rouge en sorbets (cassis, fraise, cerise, groseille) sur un lit de glace vanille et tendre biscuit à la crème.

Date limite de commande : **mardi 20 décembre 2022**
(aucune commande par téléphone)



DESSERT DU NOUVEL AN

TIC TOC

« Doux et tonic... »

Biscuit croustillant praliné à la noix de Pécan, mousse chocolat noir de la république Dominicaine, confit de pamplemousse au yuzu.

(gâteaux de **6 pers : 30,60 € / 8 pers : 40,80 €**)

Date limite de commande : **mardi 27 décembre 2022**
(aucune commande par téléphone)

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...
Servis 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 05 janvier 2023.