

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

18 rue Martin Luther King - 79000 Niort

05 49 75 51 66

HORAIRES DE NOËL

Dimanche 10 décembre > ouvert : 14h00-18h00

Dimanche 17 décembre > ouvert : 9h30-18h00

Lundi 18 décembre > ouvert : 14h00-19h00

Vendredi 22 décembre > ouvert : 8h30-19h00

Samedi 23 décembre > ouvert : 8h30-19h00

Dimanche 24 décembre > ouvert : 8h30-18h30

Lundi 25 décembre > fermé

Dimanche 31 décembre > ouvert : 8h30-18h00

Lundi 01 janvier 2024 > fermé

**Click &
Collect** ➤

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

Retrait au point collecte à l'intérieur du magasin.

Aucune commande prise par téléphone.

Aucune livraison du 23 au 25 et 31 décembre 2023.

Site marchand :

www.cathala-chocolatier-patisserie.com



CATHALA
Chocolatier & Pâtissier

NOËL | HIVER 2023-24
& **FÊTES**



Complice
de vos **envies**

NOS BÛCHES PLAISIRS

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

SAMBAVA

« Tendresse du fruits rouges et sa vanille »

Biscuit fondant pain de gène, gelée de cerise et fraise, mousse à la vanille de Madagascar.

CHOU-CHOUX

« Praliné & craquant »

Biscuit aux amandes croquant, ganache au chocolat noir et crémeux au praliné.

MALACCA

« Fruité & exotique »

sans farine de blé, sans fruit à coque
Biscuit noix de coco grillé, alliance subtile avec la douceur de la vanille, le tonic des fruits exotique, et le fruité de la mangue.

CUZCO

« Alliance de Chocolat noir & fruit rouge »

sans farine de blé et sans lactose
Biscuit léger et aéré au chocolat, ganache légère au chocolat de la République Dominicaine et son confit de framboise.

MADAGASCAR

« Voyage dans les îles »

sans farine de blé
Biscuit au cacao, (artisan Sambirano), mousse au chocolat noir, ganache onctueuse à la vanille.
Un voyage gustatif au cœur de Madagascar.

MAKASSAR

« Notre 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 : 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€

ARLEQUIN

« Millefeuille de fruits rouge »

Sur un biscuit aux amandes, glace à la vanille gousse et son sorbet aux trois fruits rouges, décoré de meringues fondantes.

COLOMBINE

« Autour de la poire »

Sur un biscuit au pain d'épice, sorbet fruité à la poire et sa glace au caramel.

Date limite de commande : **mardi 19 décembre 2023**
(aucune commande par téléphone)



DESSERT DU NOUVEL AN

Uniquement pour le 30 et 31 décembre 2023. Taille unique : 6/8 pers : 40,80€

LA FÈVE

« Autour du cacao »

Pour fêter la nouvelle année, sous le signe du « CACAO ». Sur sa forme de fève de cacao, un croustillant au gruë (fève de cacao concassé), une mousse au chocolat (avec notre chocolat Bean to Bar) et un crémeux infusion cacao.

Date limite de commande : **mardi 26 décembre 2023**
(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 jeudi 04 janvier 2024.