

Petits fours sucrés assortis

Mini pâte à chou, mini tartelette fruits, tartelette chiboust chocolat ou framboise, royal, financiers, bavarois chocolat et fruits.

Plateau de 20 pièces 13,00 €

Plateau de 45 pièces 29,00 €

Macarons assortis

Framboise, pistache, cassis, chocolat au lait, passion, citron, chocolat, café, spéculoos, caramel, vanille.

Plateau de 20 pièces 16,00 €

Plateau de 45 pièces 36,00 €

Idées cadeaux

Coffret 6 Macarons assortis :



Framboise, pistache, cassis, chocolat au lait, passion, citron, chocolat, café, spéculoos, caramel, vanille.

..... 8,00 €/coffret

Brochette de guimauves : pêche|fraise des bois ou vanille|framboise

..... 3,00 €/pièce



Pour vos Commandes

Commandes à passer jusqu'au : - samedi 18 décembre 2021 pour Noël

- jeudi 23 décembre 2021 pour Nouvel An

Pour les commandes par téléphone : de 9h à 11h et de 13h30 à 16h.

(aucune commande laissée sur le répondeur ne sera validée).

Pour les commandes par mail,

une confirmation avec un n° de commande vous sera envoyée.

Dans tous les cas, merci de nous communiquer un n° de téléphone

Retrait des commandes : - le vendredi 24 décembre 2021 pour Noël

(de 12 h à 17 h) - le mardi 31 décembre 2021 pour Nouvel An

Afin de faciliter le retrait des commandes,

nous demandons à notre aimable clientèle de régler à la réservation

Carte Blanche Carte Pâtisserie 2021



Association Polygone

13 rue Henriette Dumuin

80 000 Amiens

Tél. : 06.44.87.92.93

Courriel. : carteblanche@asso-polygone.com

Entremets des fêtes

L'Étincelant :

Biscuit moelleux noisettes, noix et pommes confites à la vanille, mousse de marron et croquant praliné, glaçage caramel.

(8 à 10 personnes) 38 €

Le Tyrolien :

Biscuit financier avec myrtilles, croquant fruits rouges, bavarois chocolat blanc, biscuit pistache et crème de pistache, glaçage chocolat blanc.

(8 à 10 personnes) 38 €

Merveilleux :

Chocolat : meringue légère, chantilly chocolat grand cru, copeaux de chocolat.

Café : meringue légère, chantilly café, amandes effilées grillées

(6 à 8 personnes) 31 €

(8 à 10 personnes) 38 €



Bûches traditionnelles*

Chocolat, café ou Grand-Marnier 3,80 €/part

* Par nombres pairs : minimum 4 parts et maximum 16 parts par bûche

Bûches des fêtes*

Opéra de Noël : Biscuit opéra à l'orange, croquant caramel, bavaroise choco-caramel au lait, cœur crème d'abricot, morceaux de poires.

Rubis : Biscuit financier aux cassis, croquant chocolat blanc, mousse fruits rouges, intérieur crème citron accompagnée de fruits rouges, glaçage miroir.

La Tropicale : Biscuit amandes coco, croquant passion, intérieur crème chocolat blanc avec morceaux d'ananas et mousse fruits tropicaux.

Choco-mandarine : Biscuit brownies aux zestes de mandarine, mousse chocolat noir (55% de cacao), cœur crème mandarine.

Déliérog praliné : Biscuit amandes, croquant caramel, bavarois chocolat au lait, cœur crème praliné.

Framboise des neiges : Biscuit léger nature, crème légère aromatisée à la vanille, framboises, meringue italienne.

Bûche aux fruits : Biscuit léger, crème légère aromatisée à la vanille avec morceaux de fruits, décors fruits

..... 3,80 €/part



Croqu'en bûche : Écorce de nougatine garnie de choux caramélisés et de macarons divers.

..... 4,20 €/part