

Sebastien Gohier

MAÎTRE ARTISAN
CHOCOLATIER - PÂTISSIER



Collection Noël 2016

Nos Bûches...

Les bûches sont disponibles du 8 au 28 décembre - 4 pers. 16,00€ - 6 pers. 24,00€ - 8 pers. 32,00€ - 10 pers. 40,00€

Nos Chocolatées

Pom'poire

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant à la Noix de Pécan, compotée de Pomme-Poire, Coulis fruité de pomme-poire, mousse légère au chocolat au Lait.

Royal

Biscuit succès, praliné feuilleté croustillant, mousse légère au Chocolat noir, nougatine.

Nocturne

Génoise au chocolat, mousse au chocolat noir, crème douce au chocolat au Lait, glaçage au chocolat Blanc.

Soleilla

Biscuit fondant au citron, concassé de meringue citronnée, crémeux au chocolat extra-noir, compotée acidulée de Citron, mousse au chocolat Noir.

Nos Fruitées

St Barth

Biscuit financier à la pistache et dés d'ananas poêlés, crème montée légère à la Vanille et au Rhum agricole des Antilles, compotée d'Ananas caramélisés.

Capucine

Biscuit craquant au giandùja et noix de coco, moelleux à la noix de coco, coeur en coulis de Cassis, mousse légère à la Noix de coco.

Torino

Biscuit tendre Marron, mousse gourmande au Marron, marrons confits, Coeur tendre à la Vanille.

Blueberry

Biscuit financier amande, sensation craquante au chocolat Blanc, coeur en confit de Myrtilles, mousse soyeuse au chocolat Blanc infusé à la Vanille.

Marquise

Génoise tendre, coeur crémeux au caramel, douceur de la poire, onctueuse crème chiboust à la Vanille juste caramélisée.

Nos Traditionnelles

Tradition Chocolat

Génoise roulée, crème pâtissière chocolat, ganache chocolat noir.

Tradition Cafe

Génoise roulée, crème pâtissière café, crème au beurre café.

Tradition Praline

Génoise roulée, crème pâtissière praliné, crème au beurre praliné.

Nos Glacées

Vacherin

Meringue à l'ancienne, glace Vanille, sorbet plein fruit à la Framboise, chantilly.

Festival

Biscuit sablé breton au beurre, sorbet plein fruit à la Fraise, sorbet Citron.

Iranienne

Biscuit moelleux chocolat, Coeur glacé à la Pistache, Glace chocolat au lait.

Gourmandises... Nos Spécialités Maison à déguster sans modération...

- **Chocolats assortis** 100% pur beurre de cacao en ballotin ou coffret prestige
- **Marrons glacés** en coffret de 6 ou 12 pièces
- **Papillotes 100% chocolat**
- **Truffes**
- **Oranges confites**
- **Pâtes de fruits** 6 saveurs incontournables
- **Coffrets de Macarons et pyramide**

Desserts du Nouvel-An...

Disponibles à partir du 28 décembre

Cadix

Génoise au chocolat, ganache au chocolat extra-noir, mousse de mandarine avec morceaux.

Flamboyant

Génoise au chocolat, ganache au chocolat extra-noir, mousse intense à la framboise.

Royal

Biscuit succès aux amandes, feuilleté craquant Praliné, mousse chocolat noir, nougatine.

Emotion

Génoise, crème mousseline pâtissière, mélange de fruits rouges, meringue italienne, cocktail de fruits frais.

Nocturne

Génoise chocolat, mousse au Chocolat noir, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc.

Fidji

Génoise nature, mousse de fruits au Cassis et au Fruit de la Passion, cascade de fruits frais exotiques.

Vacherin Glacé

meringue à l'ancienne, glace vanille, sorbet framboise, chantilly.

Omelette Norvegienne

génoise, glace vanille, meringue italienne caramélisée.

Corbeille Nougatine

Corbeille en nougatine garnie de boules de glace et sorbet assorties (taille unique 8 personnes 16 boules).

TCHIN'TCHIN

** édition limitée **

Biscuit pain d'épices, crémeux extra noir chocolat, mousse légère vanillée, Cerises Griottines à l'eau-de-vie*, mousse au chocolat noir.

Uniquement disponible
le 31 décembre.

Taille unique 4 pers. 22,00€

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



Sans oublier...

nos Sujets de Noël en Chocolat

Sapins, Traîneaux, Boules de Noël, Pères Noël, Cartes Postales, Puzzles

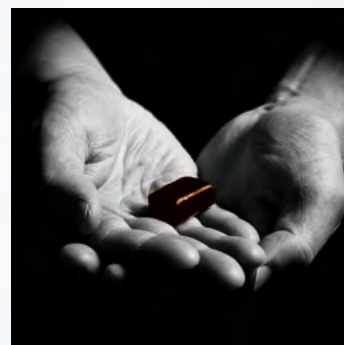
nos cadeaux d'assiette

& notre PANETTONE





La passion du chocolat...



Horaires d'ouverture

Ouverture tous les jours à partir du mercredi 7 décembre
du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00 - le dimanche de 8h30 à 12h30.

Magasin fermé les 25 et 26 décembre 2016 et les 1, 2 et 3 janvier 2017

Afin de mieux vous servir, les commandes seront à retirer au laboratoire de Pâtisserie ZONE ARTISANALE DE BLOSSIEU (direction Le Charveyron)
le samedi 24 décembre de 9h30 à 17h00 - le samedi 31 décembre de 9h00 à 16h00.

28 Place de la liberté LAGNIEU - 04 74 35 70 89
www.sebastiengohier.com

