

# Nous vous accueillons

Le lun 23 déc et les ven 3, sam 4 :  
magasin ouvert de 6h30 à 19h45

Le mar 24 déc, du mar 31 janv et le dim 5 janv :  
magasin ouvert (et retrait des commandes RÉGLÉES à notre  
comptoir extérieur le 24 déc) de 6h30 à 19h

Le jour de Noël, mer 25 déc :  
uniquement le retrait des commandes RÉGLÉES de 7h à 13h  
(à notre comptoir dédié à l'ÉXTERIEUR du magasin)  
Le magasin sera FERMÉ, pensez donc à commander

Les jeu 26, lun 30 déc  
et les mer 1er, jeu 2, lun 6, mar 7, mer 8 janv :  
Le magasin sera fermé, toute l'équipe se repose

## Trouvez-nous

Le Pêché Mignon  
49 avenue de Saint-Julien  
08000 Charleville-Mézières  
[www.peche-mignon.fr](http://www.peche-mignon.fr) et @lepechemignon sur facebook

Pour passer commande :  
En remplissant le **bon de commande** en magasin  
Ou par téléphone au **03.24.57.43.71**  
Fin de prises de commandes pour Noël le Samedi 21 décembre à 19h.  
AUCUNE COMMANDE PAR MAIL OU FB

# Le Péché MIGNON

Eric Sutter

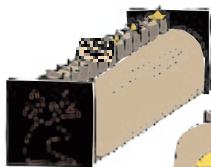


Votre Artisan boulanger - pâtissier  
membre de Tradition Gourmande

Fêtes  
de fin  
d'année  
2019

# LES BÛCHES

**SIGNATURES**  
Nouveautés 2019



- Chantilly chocolat au lait
- Glaçage chocolat au lait
- Bavaroise chocolat au lait
- Crèmeux Yuzu
- Confit Mangue - Vanille
- Biscuit chocolat - Yuzu

**Tokyo**

4/5p : 29,50 € - 6/7p 39,50€



- Glaçage chocolat noir
- Parfait chocolat noir 75% origine Tanzanie
- Crème brûlée au café
- Biscuit viennois
- Croustillant
- Amande - Arabica

**Tanzania**

4/5p : 29,50 € - 6/7p 39,50€

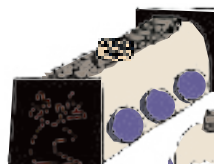
**SIGNATURES**



- Glaçage pur fruit
- Bavaroise chocolat blanc, perle de vanille, thé au jasmin
- Brunoise Mangue - Ananas
- Dacquoise Amande - Coco

**Maëva**

4/5p : 29,50 € - 6/7p 39,50€



Macarons myrtilles



- Cheveux d'anges
- crème de marron
- Crème mascarpone perle de vanille
- Meringue aux amandes
- Compotée de Myrtilles
- "Biscuit chocolat" sans farine

**Mont-Blanc**

4/5p : 29,50 € - 6/7p 39,50€

sans gluten

**TRADITIONS**



- Velours chocolat
- Mousse au chocolat Royale
- Biscuit au chocolat
- Croustillant praliné
- Biscuit dacquoise

**Royal**

4/5p : 29,50 € - 6/7p 39,50€



- Chantilly et copeaux de chocolat
- Cerises Amarena
- Crème mascarpone perle de vanille
- "Biscuit chocolat" sans farine

**Fôret Noire**

6/7p 39,50€

sans gluten et sans alcool

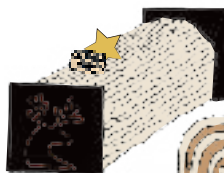
**TRADITION ROULÉES**



- Framboises
- Chantilly
- Crème mousseline perle de vanille
- Framboises
- Génoise roulée

**Framboisier**

6/7p 39,50€



- Crème au beurre AOP
- Vanille ou Chocolat ou Café ou Praliné ou Grand Marnier
- Génoise roulée

**Crème au beurre**

Chocolat - Vanille - Praliné - Grand-marnier

6/7p 39,50€

# DE L'APÉRITIF AU DESSERT

## GÂTEAUX INDIVIDUELS

Toutes nos bûches existent en version individuelle : **bûchettes** ou **petits gâteaux décorés**.

Sans oublier le **Carolo** (sans gluten) et le **Ho Ho Ho**, notre petit père Noël en choux craquelins garnis d'une crème mousseline vanille spéculoos.



Le carolo - 3,95€  
Mini carolo : 1,25€ / pièce



Le Ho Ho Ho  
4,90€

## PETITS FOURS SUCRÉS

Profitez de 12 recettes assorties.  
Vendus en assortiment de 15 ou 30 pièces sur plateau prêt à servir.

15 pièces : 17,25 € - 30 pièces : 34,50€

## PETITS FOURS SALÉS

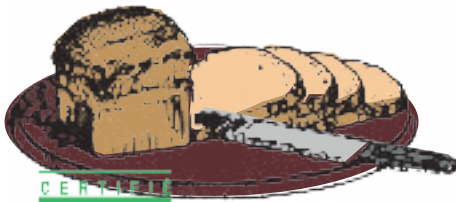
Notre gamme salée est composée de 8 recettes assorties à réchauffer.  
Vendus en assortiment de 15 ou 30 pièces sur plateau prêt à servir.

15 pièces : 16,50 € - 30 pièces : 33€

## MACARONS

17 parfums sucrés des plus classiques comme la vanille, le chocolat aux plus exotiques comme la fève de tonka.

Boîtes de 9, 12, 24, 30 et 48 macarons  
dès 9,45€ / boîte



## NAVETTES ET BOUCHÉES À LA REINE

Les navettes au saumon, au fois gras et au magret de canard pour l'apéritif, les bouchées à la reine aux ris de veau et aux morilles en entrée, notre équipe s'occupe de tout.

Navettes dès 1,45 € / pièce  
Bouchée à la reine 6,80 € / pièce

## LES PAINS de tradition française

Découvrez également notre gamme de pains spéciaux certifiés biologiques sur le bon de commande