



Maison Pillet

Lionnel MARTINA

CARTE DES FETES

2016-2017



CHERS CLIENTS,

Pour vos fêtes de fin d'année, nous vous proposons de découvrir notre carte Pâtisserie - Traiteur.
Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes gourmandes.

Nous sommes ouverts :

Boutique de Caudéran : de 7h30 à 13h30 et 14h30 à 19h45.

Boutique de Mériadeck : de 8h00 à 19h30.

Ouvertures et horaires pendant les fêtes :

Boutique de Caudéran

Ouverture exceptionnelle :

Le lundi 19 décembre de 8h00 à 13h30 et 14h30 à 19h30.

Les samedis 24 et 31 décembre de 8h00 à 20h00.

Les dimanches 25 décembre et 1^{er} janvier de 8h00 à 13h00.

Boutique de Mériadeck

Le lundi 19 décembre de 8h00 à 19h30.

Les samedis 24 et 31 décembre de 8h00 à 20h00.

Les dimanches 25 décembre et 1^{er} janvier de 8h00 à 13h00.

Pour Noël

prise des commandes jusqu'au mercredi 21 décembre.

Pour le réveillon

prise des commandes jusqu'au mercredi 28 décembre.

La plupart des produits que nous vous proposons sont disponibles sur commande.

N'hésitez pas à nous consulter.

CARTE DES BÛCHES

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

SAVEURS CHOCOLAT

La Normandin

alternance de biscuit moelleux au cacao et de mousse au chocolat noir. Le 100% chocolat ! (sans gluten).

La Caudéranaise

mariage subtil d'un croustillant au praliné et d'une mousse au chocolat noir sur un fond de biscuit aux amandes.

L'Éclat Choco-Framboise

alliance d'une mousse chocolat noir et d'un crémeux framboise sur un fond biscuit chocolat.

SAVEURS AUX FRUITS

La Croustillant Caramel-Poires

mousse caramel au lait et sel de Guérande, garnie de poires, sur un fond au riz soufflé craquant au chocolat.

L'Exotique Vanille

mousse à la vanille de Madagascar, garnie d'un coeur de mousse exotique (passion, mangue, ananas et goyave) et de morceaux d'ananas punchés rhum sur un biscuit moelleux à la coco.

SAVEURS AU CAFÉ

La Tradition Café

crème légère au café roulée dans une génoise punchée café. 100% expresso !

LES BÛCHES GLACÉES

SAVEURS CHOCOLAT ET CAFÉ

La Montécao

mariage d'un parfait chocolat et d'un parfait caramel serti d'éclats de nougat, sur un fond de biscuit aux amandes.

La Brésilienne

crème glacée et parfait café sur un fond de génoise punchée café et entourés de macarons au café.

SAVEURS AUX FRUITS

La Nougat Glacée

nougat glacé aux fruits, morceaux de nougatine et son sorbet à la framboise.

La Roussillon

alliance d'un sorbet à la pêche de vigne et d'un sorbet aux framboises, garni d'une compotée de pêches sur un fond de meringue craquante.

TARIFS

4 Personnes.....	21,00€
6 Personnes.....	31,00€
8 Personnes.....	41,00€

CARTE PATISSERIE

L'assiette de gâteaux-thé 12.00€

garnie de 12 pièces : éclair café, éclair chocolat, cannelé, baba au rhum, chou pâtissière, spécialité au chocolat, chocorange, tarte citron, tarte aux fruits, macaron rosace, brownie aux noix, tarte au chocolat.

Les macarons 1,00€ pièce

boîtes assorties de 12 ou 20 pièces : vanille, framboise, citron, orange, chocolat, pistache, lavande, rose, fraise, citron-framboise, framboise-pistache, café-chocolat, orange-chocolat, café-sésame, caramel au beurre salé, spéculos-cacahuète.

Galette des rois 2,80€ les 100 grs

pâte feuilletée pur beurre garnie de crème frangipane (mélange de crème d'amandes et crème pâtissière).

Le brioché Bordelais

pâte briochée traditionnelle au beurre décorée de grains de sucre.

TARIFS

2 Personnes.....	4.95€
4 Personnes.....	9.90€
6 Personnes.....	14.85€
8 Personnes.....	19.80€
10 Personnes.....	24.50€

CARTE DES GLACES

L'omelette Norvégienne

cœur de crème glacée à la vanille recouvert de génoise punchée au Grand-Marnier, de meringue flambée et servi avec du Grand-Marnier.

Le vacherin vanille & marrons glacés

crème glacée vanille garnie de marrons glacés, entourée de meringues et de chantilly sur un fond de meringue craquante.

Les profiteroles

4 choux garnis de crème glacée vanille servis avec une sauce chocolat.

TARIFS

4 Personnes.....	19.80€
6 Personnes.....	29.70€
8 Personnes.....	39.60€

LES PRÉSENTATIONS EN NOUGATINE

Le panier de fruits

panier en nougatine garni de trois glaces et sorbets en forme de fruits par personne.

Le panier de cèpes

panier en nougatine garni par personne d'un grand cèpe vanille chocolat et d'un petit cèpe vanille café, nappés de chocolat.

TARIFS

4 Personnes.....	19.80€
6 Personnes.....	29.70€
8 Personnes.....	39.60€
10 Personnes.....	49.95€

CARTE DES CHOCOLATS

La Maison Pillet s'est attachée à sélectionner les meilleures matières premières.

Pour le chocolat : fèves de cacao pures origines.

Pour les pralinés : Amandes Marcona (Espagne Alicante), Noisettes du Lot et Garonne.

Le Miel de Châtaignier origine Périgord.

Cette exigence a permis de développer une gamme de bonbons de chocolat artisanaux.

Nos bonbons de chocolat sont entièrement fabriqués par nos chocolatiers.

LES BONBONS DE CHOCOLAT MAISON PRÉSENTÉS EN COFFRET ASSORTIS

Les pralinés maison

amandes, noisettes, éclats de cacao, piment d'Espelette, sésames, fleur de sel, cacahuètes.

Les ganaches aux fruits

fruit de la passion, poivron-fraise, menthe, framboise, citron vert, coco.

Les ganaches pures origines

Pérou 64%, Vietnam 73%, Vénézuéla 41%.

Les ganaches aux arômes et épices

arabica, thé bergamote, miel de châtaignier, lavande, rose et litchi, 4 épices et spéculos, caramel au beurre salé.

Les truffes

ganache à la vanille enrobée de chocolat noir et cacao grand arôme.

Les muscadines

ganache au Cointreau enrobée de chocolat lait et sucre glace.

Les cannelés

ganache caramel et vanille.

Les orangettes

écorce d'orange au chocolat noir.

Les citronnettes

écorce de citron au chocolat au lait.

Les Guinettes

petites griottes macérées au kirsch et enrobées de chocolat noir.

Le Caprice Clémentine spécialité Maison Pillet

clémentine confite et ganache vanille-cognac, enrobées de chocolat noir.

TARIFS

145 grs soit 22 bonbons assortis.....	14.00€
240 grs soit 36 bonbons assortis.....	22.00€
345 grs soit 51 bonbons assortis.....	29.50€
565 grs soit 86 bonbons assortis.....	48.50€



LES MARRONS GLACÉS MARRONS DE NAPLES (VAL CALORE)

Sans colorant ni conservateur,
nos marrons glacés sont emballés
individuellement sous feuille or pour une
meilleure conservation.

TARIF 100grs8.00€

les marrons cassés en sachet.

TARIF 100grs4.80€

IDEES CADEAUX

Le sapin de Noël 26,00€
réalisé en chocolat noir, garni de fruits
confits et nougatine.

Le flocon de neige 24,00€
réalisé en chocolat noir, lait et blanc.

Boules de Noël 2.50€ pièce
réalisées en chocolat et poudre d'or et
d'argent, pour décorer votre sapin.

CARTE TRAITEUR & CUISINE

COCKTAIL ET APERITIF

Le plateau de fours salés 9,00€

assortiment de 12 pièces : allumette fromage, croissant jambon, quiche lorraine, pizza, chester, pruneau bacon, saucisse cocktail, quiche au saumon, allumette anchois, croque-monsieur, feuilleté aux oignons et raisins, bouchée à la reine.

Le plateau de canapés-prestige 12,00€

assortiment de 12 pièces : pointes d'asperges, foie gras et pavot, saumon fumé, concombre-tarama, crevettes et coco, chèvre aux fines herbes.

Le plateau de macarons sucrés salés 18,00€

assortiment de 10 pièces : macaron chocolat & foie gras, macaron aux noix & roquefort, macaron chèvre et miel, macaron tapenade d'olives, macaron fromage frais et saumon fumé.

Le plateau de mini burgers 18,00€

assortiment de 10 pièces : burger poulet curry, burger boeuf cheddar.

Le plateau de mini bagels 18,00€

assortiment de 10 pièces : bagel garni de fromage frais et saumon, bagel garni de feta et d'olives vertes.

Le plateau de pains de minuit 12,00€

assortiment de 12 pièces : jambon de pays, brebis et confiture de cerises, crudités, saumon fumé, mousson de canard, chèvre aux fines-herbes.

Le plateau de brochettes japonaises 14,40€

assortiment de 12 pièces : saté de poulet «yakitori», assortiment de 3 sauces.

Les plateaux de mini verrines 15,00€

assortiment de 6 pièces. Bavarois d'asperge et de carotte. Bavarois d'aubergine et de courgette. Guacamole, coulis de poivrons et crevettes en coco. Foie gras et magret séché. Saumon mariné à l'aneth. Mousse de thon et tomates séchées.

LES PAINS SURPRISE

L'assorti 24,00€
assortiment de 32 pièces :
jambon, emmenthal, rosette.

Le saumon 26,00€
32 pièces.

LES BRIOCHES SURPRISE

Foie gras 30,00€
32 pièces.

Saumon fumé 26,00€
32 pièces.

Chèvre fines-herbes : 26,00€
32 pièces.

L'ANANAS TORSADÉ 37,00€

garni de 80 pièces : assortiment de
brochettes de crudités, de fromage et de
charcuterie présentées sur un ananas.

TERRINE DE FOIE GRAS 10.50€

la tranche de 75 grs
terrines de foie gras mi-cuit aux figues
marinées au Loupiac. Le foie gras est servi
avec une confiture d'oignons au miel et à
l'orange.

NOTRE SÉLECTION DE SAUMONS

Issus d'aquaculture responsable

Saumon d'Ecosse 8,50€ les 100 grs
fumé au bois de hêtre salé au sel sec.

Saumon norvégien 6,50 € les 100 grs
fumé au bois de hêtre salé au sel sec.

Saumon norvégien mariné 7,20 € les 100 grs
mariné au sel et sucre, zestes de citron et
d'aneth.

CARTE BOULANGERIE



LES BAGUETTES

La pointue 1,00€
farine de froment et bouts pointus.

La Tradition 1.10 €
farine de froment.

La Sésamine 1,15€
farine de froment aux graines de sésame.

Le petit pain individuel : 0.45€

LES SPÉCIAUX

La Boule de Campagne 2,50€
mélange de farine de froment et de seigle écrasé à la meule de pierre.

Le Rustique vendu au poids 4,95€ le kg
farine de froment au levain écrasée à la meule de pierre.

Le 6 Céréales 2,50€
farine de froment aux céréales : blé concassé, lin, sésame, avoine, millet, tournesol.

Le Moisson 2,50€
mélange de farine de froment et de seigle aux céréales : tournesol, soja concassé, sésame, avoine, millet.

Le Complet : 2,50€
farine contenant 100% du grain de blé.

Le Seigle : 2,50€
mélange de farine de froment et de seigle.

Le Pain aux noix 2,50€

Le Pain de Noël 1,10€
Pain viennois individuel.

LES PAINS DE MIE

Carré : 6,35€

Boule : 6,85€



BON DE COMMANDE

LA BOULANGERIE

Baguette Pointue	
Baguette Tradition	
Baguette Sésamine	
Petit pain individuel	
Campagne	
Rustique	
6 céréales	
Moisson	
Complet	
Seigle	
Noix	
Navettes vide	
Pain de Noël	
Mie Brioché	
Mie Carré	

BÛCHES PÂTISSIÈRES

Normandin	□4 □6 □8 pers
Caudéranaise	□4 □6 □8 pers
Eclat Choco-Framboise	□4 □6 □8 pers
Croustillant Caramel Poires	□4 □6 □8 pers
Exotique vanille	□4 □6 □8 pers
Tradition café	□4 □6 □8 pers

BÛCHES GLACÉES

Roussillon	□4 □6 □8 pers
Nougat Glacée	□4 □6 □8 pers
Montécao	□4 □6 □8 pers
Brésilienne	□4 □6 □8 pers

GLACES

Omelette norvégienne	□4 □6 □8 pers
Vacherin vanille	□4 □6 □8 pers
Profiteroles	□4 □6 □8 pers
Panier de fruits	□4 □6 □8 □10 pers
Panier de cèpes	□4 □6 □8 □10 pers

PÂTISSERIES

Macaronsx 12x 20 pièces
Assiette gâteaux-théx assiette

Nom.....
 Prénom.....
 Téléphone.....
 Adresse.....
 Date de retrait.....
 Heure.....

CHOCOLATS

Boîtes assorties

□145g

□240g

□345g

□565g

□1 kg

Guinettes

□250g

□380g

□500g

□750g

□1 kg

Caprice clémentine

□12 pièces

□16 pièces

□22 pièces

MARRONS GLACÉS

□250g

□380g

□500g

□750g

□1 kg

IDÉE CADEAUX

□sopin Noël

.....pièces

□flocon Noël

.....pièces

□boules

.....pièces

**Valable
 uniquement
 les 24 et 25
 Décembre 2016**

Tous les bons de commande
 doivent être contrôlés
 avant acceptation.
 Produits disponibles
 suivants les stocks.

COCKTAIL ET APÉRITIF

Plateau de canapés	□4 □6 □8 pers
Plateau de pains de minuit	□4 □6 □8 pers
Plateau de fours salés	□4 □6 □8 pers
Plateau de mini burgers	□4 □6 □8 pers
Plateau de mini bagels	□4 □6 □8 pers
Plateau brochettes japonaises	□4 □6 □8 pers
Pains surprise	□4 □6 □8 pers
Brioche surprises	□4 □6 □8 pers
Plateau mini verrines	□4 □6 □8 pers
Ananas torsadé	□4 □6 □8 pers

TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras tranche
Confiture d'oignonspers

SAUMON

Saumon d'Écossepers
Saumon Norvégienpers
Saumon Norvégien marinépers

BOUTIQUE DE CAUDÉRAN

Ouvertures et horaires pendant les fêtes :

Le lundi 19 décembre
de 8h00 à 13h30
et 14h30 à 19h30

Les samedis
24 et 31 décembre
de 8h00 à 20h00

Les dimanches
25 décembre et 1^{er} janvier
de 8h00 à 13h00

167, avenue
Louis Barthou
33200
BORDEAUX-CAUDERAN
05 56 08 36 60
de 7h30 à 13h30
et 14h30 à 19h45



BOUTIQUE DE MÉRIAECK

43, rue Georges Bonnac
33000
BORDEAUX-MÉRIAECK
05 56 96 53 56
de 8h00 à 19h30

Ouvertures et horaires pendant les fêtes :

Le lundi 19 décembre
de 8h00 à 19h30

Les samedis
24 et 31 décembre
de 8h00 à 20h00

Les dimanches
25 décembre et 1^{er} janvier
de 8h00 à 13h00

