

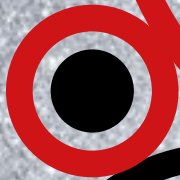


Maison Pillet

Lionnel MARTINA

○ CARTE DES FÊTES

2017-2018



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 7h00 à 13h30 et 14h30 à 19h45.

Boutique de Mériadeck : de 8h00 à 13h30 et 16h00 à 19h15.

Ouvertures et horaires pendant les fêtes :

Boutique de Caudéran

Ouverture exceptionnelle :

Le lundi 18 décembre de 8h00 à 13h30 et 14h30 à 19h30.

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

Les lundis 25 décembre et 1er janvier de 8h00 à 13h00.

Boutique de Mériadeck

Le lundi 18 décembre de 8h00 à 13h30 et 16h00 à 19h15.

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

Les lundis 25 décembre et 1er janvier de 8h00 à 13h00.

Pour Noël

Prise des commandes jusqu'au vendredi 22 décembre.

Pour le réveillon

Prise des commandes jusqu'au vendredi 29 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 Caudéranaise

L'alliance d'un croustillant au praliné et d'une mousse au chocolat noir 72 % sur un fond de dacquoise aux amandes.

L'ultime

Mariage subtil d'une mousse chocolat pure origine Pérou 64% et d'un caramel chocolat à la fleur de sel sur un biscuit moelleux au cacao (bûche sans gluten). *Nouveauté 2017

SAVEURS AUX FRUITS

L'Exotique Vanille

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

La Croustillant Caramel-Poires

Mousse caramel au lait à la fleur de sel de Guérande garnie de dès de poires, sur un fond au riz soufflé craquant au chocolat noir.

La Caprice Clémentine

Mousse à la clémentine et mousse au chocolat noir 72 % garnie de cubes de clémentines confites au cognac sur un biscuit moelleux aux amandes. *Nouveauté 2017

SAVEURS AU CAFÉ

La Coffee-Nuts

Un croustillant au praliné, une mousseline à la noisette, un biscuit moelleux punché au café et une bavaroise au café "blanc". *Nouveauté 2017

La bavaroise blanche au café est obtenue grâce à une infusion à froid des grains de café dans la crème, c'est ce qui lui donne ce goût intense !

LES BÛCHES GLACÉES

SAVEURS CHOCOLAT ET CAFÉ

La Montécao

Crème glacée au chocolat 72% et parfait au caramel serti d'éclats de noisettes, sur un fond de biscuit dacquois aux amandes.

La Brésilienne

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

SAVEURS AUX FRUITS

La Nougat Glacée

Nougat glacé au miel garni de fruits confits, morceaux de nougatine et un cœur de 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

Les gâteaux-thé

12,00€ le plateau de 12 pièces

Eclair 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 bulles de Caudéran

12,00€ le plateau de 12 pièces

Petit chou recouvert de sucre grain, garni de deux crèmes, une crème légère à la vanille et une crème "explosive" à l'assortiment : vanille, citron, framboise, pistache, café ou chocolat.

Les éclairs-thé

12,00€ le plateau de 12 pièces

2 café, 2 chocolat, 2 lavande, 2 citron, 2 chocorange, 2 rhum-coco.

Les macarons

La boîte de 12 pièces : 12,00€ et la boîte de 20 pièces : 19,00€

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

Galette des rois

3.00€ 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.

TARIF DES BRIOCHES

2 Personnes.....	4.99€
4 Personnes.....	9.95€
6 Personnes.....	14.95€
8 Personnes.....	19.95€
10 Personnes.....	24.50€

CARTE DES GLACES

L'omelette norvégienne

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

Le vacherin vanille & marrons glacés

Crème glacée à la 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

Lionnel MARTINA s'est attaché à sélectionner les meilleures matières premières. Pour le chocolat, des fèves de cacao pures origines. Pour les pralinés : Amandes Marcona (Espagne Alicante), Noisettes du Lot et Garonne. Tous nos pralinés sont fabriqués par nos soins. Le Miel de Châtaignier est d'origine Aquitaine. Cette exigence a permis de développer une gamme de bonbons de chocolat artisanaux. Nos bonbons de chocolat sont entièrement fabriqués par nos chocolatiers.

PRALINÉS



Amande & noisettes

Praliné maison aux amandes et noisettes

Pur amandes

Praliné maison aux amandes

Pur noisettes

Praliné maison aux noisettes

Éclats de cacao

Praliné maison aux amandes et noisettes et grué de cacao

Faillentine

Praliné maison aux amandes et noisettes et crêpes dentelles

Rocher Noir

Praliné maison aux amandes et noisettes et amandes hachés avant enrobage

Rocher Lacté

Praliné maison aux amandes et noisettes et amandes hachés avant enrobage

Sésame

Praliné maison aux sésames

Cacahuète

Praliné maison aux cacahuètes

Tournesol & piments

Praliné maison aux graines de tournesol et piment d'Espelette

GANACHES PURES ORIGINES



Pérou 64%

Ganache pure origine Pérou 64%

Vietnam 73 %

Ganache pure origine Vietnam 73%

Vénézuéla 43 %

Ganache pure origine Vénézuéla 43%

GANACHES AUX FRUITS

Poivron & fraise

Ganache au poivron et à la fraise

Passion

Ganache aux fruits de la passion

Menthe

Ganache aux feuilles de menthe

Framboise «pulpes de framboise»

Ganache et pulpe de framboise

Citron vert «pulpes de citron»

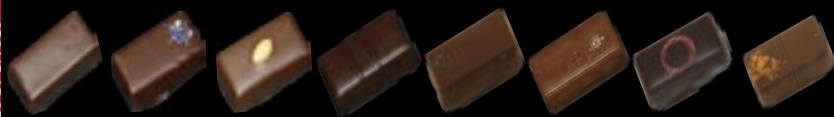
Ganache et pulpe de citron vert

Ivoire & coco

Ganache ivoire et lait de coco

Maison Pillat

GANACHES AROMES ET ÉPICES



Arabica

Ganache au café

Thé à la bergamote

Ganache à la Bergamote

Miel & pignon

Ganache au miel de châtaigner du Périgard

Caramel ou BDS

Ganache caramel et fleur de sel de Normandie

Lavande

Ganache à la lavande du Lot-et-Garonne

Praliné à la fleur de sel & ganache vanille

Praliné maison aux amandes et noisettes et fleur de sel de Normandie

Guimouve à la rose et ganache litchi

Guimouve à la rose et ganache au litchi

4 épices & Spéculos

Ganache aux quatre épices

GANACHES ALCOOL



Truffe Vanille

Ganache à la vanille poudrée de cacao grand arôme

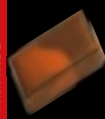
Truffe Muscadine Cointreau

Ganache du cointreau poudrée de sucre glace

BOUTIQUE DE CAUDÉRIAN

05 36 08 36 60
BOUTIQUE DE MÉRIGNAC
05 56 96 53 56

PÂTE D'AMANDE



Amande & orange

Pâte d'amande et pulpe d'orange

SPÉCIALITÉS



Caprice clémentine

Clémentine confite et ganache au Cognac

Connelé (Caramel / Vanille)

Ganache caramel et vanille

Mendiant

Paillet de chocolat garni d'orange, citron, rose, amande et noisette

Orangette

Lamelles d'orange de Calabre

Croquant amandes

Amandes blanches et riz soufflé

Citronette

Lamelles de citron de Sicile

Guinette

Cerise Guinette à l'eau de vie enrobée de chocolat noir

Maison Pillat

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€

LA CONFISERIE

Les marrons glacés marrons de naples (val calore)

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

TARIF

les 100grs.....8.50€

les marrons cassés en sachet.

TARIF

les 100grs4.90€

La pâte à tartiner

6.90 € le pot. Avec des noisettes du Lot et Garonne, sans huile de palme !

Le caramel à la fleur de sel

4 € le pot. Tendre et onctueux

La confiture de Noël maison pillet

4.50€ le pot

Composition : orange bio, citron bio, figes, ananas, clémentine, raisin sec, amande, rhum, canelle, gingembre, vanille, sucre, jus de citron, pectine de fruits.

Retrouvez tous nos parfums de confitures en boutique. préparées avec 60 % de fruits pour 40 % de sucre.



IDEES CADEAUX

Le sapin de Noël 26,00€

Réalisé en chocolat noir et lait, garni d'écorces d'orange, de noisettes, de spéculoos, d'amandes, de coco, de raisins et de billes croustillantes.

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.

Les Corbeilles Gourmandes

Réalisées avec des produits sélectionnés ou fabriqués par la Maison Pillet.



NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNE

Propriétaire récoltant

L'exploitation Champagne DARNAC & Fils est située à Passy sur Marne à 20 km d'Épernay, Capitale de la Champagne et à 40 km de Reims dans un charmant petit village en plein cœur de la Vallée de la Marne.

Le Brut Rosé 22.90€

Cé champagne très fruité accompagnera merveilleusement vos desserts.

La cuvée 1001 Nuits 24.90€

Réalisé à partir des 3 cépages avec une dominance de Chardonnay, équilibre, finesse et élégance caractérisent au mieux cette prestigieuse Cuvée 1001 Nuits.



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, fromage frais et ciboulette.

Le plateau de macarons sucrés salés 18,00€

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

Le plateau de mini bagels 18,00€

Assortiment de 10 pièces : bagel garni de : fromage frais et ciboulette, fromage frais et saumon, fromage frais et tapenade d'olives, roquefort et noix, foie gras et confiture d'oignons.

Le plateau de pains de minuit 12,00€

Assortiment de 12 pièces : fromage frais et poulet au curry, brebis et confiture de cerises, crudités, saumon fumé, mousson de canard, fromage frais et ciboulette.

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 et pain d'épices, tartare de saumon mariné à l'aneth, mousse de thon et tomates séchées confites.



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.

Fromage et ciboulette 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 "MAISON PILLET"

10.50€ la tranche de 75 grs

Terrine de foie gras mi-cuit aux figes 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'Écosse fumé à la ficelle

7.40€ les 100 grs

Les poissons sont issus des meilleures fermes de saumon situées dans les Lochs d'Écosse, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement. Ils sont filetés et parés à la main, sans chair brune. Ils sont salés avec un sel sec aromatique maison, respectant ainsi l'intégralité du produit. Les filets sont fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde, dans de véritables fours à bois alimentés majoritairement au bois de chêne. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les filets sont ensuite pelés, parés sans chair brune puis tranchés manuellement en fines et longues tranches. Les Ets J.C.DAVID sont les seuls en France à être équipés exclusivement de 40 fours à bois.

Saumon norvégien mariné par la maison Pillet

7,40 € les 100 grs

Saumon "Gravelax" mariné au sel et sucre, zestes de citron et d'aneth. Tranché à la main.



CARTE BOULANGERIE

LES BAGUETTES

La pointue 1,00€

Farine de froment façonné à la main 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 Nordic 2,50 €

Au levain de seigle, graines de tournesol, lin et sésame.

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 Pavé à l'épeautre : 2,50€

Pain au levain et graines d'épeautres.

Le Spekkel 2,50€

Au tournesol et soja.

Le Maïs & Figs 2.50 €

Farine de maïs et flocons de maïs et figues morceaux.

Pain au levain et graines d'épeautres.

Le Pain de Noël 1,10€

Pain viennois rond individuel. Inscription sur le dessus : Noël ou 2018.

Les navettes 0,35€



LES PAINS DE MIE

Carré : 6,35€

Boule : 6,85€



LA BOULANGERIE

Baguette Pointue	
Baguette Tradition	
Baguette Sésamine	
Petit pain individuel	
Campagne	
Rustique	
6 céréales	
Moisson	
Nordic	
Complet	
Seigle	
Noix	
Epeautre	
Spekkel	
Maïs et figues	
Pain de Noël	
Navette vide	
Mie carré	
Mie boule	

BÛCHES PÂTISSIÈRES

Caudéranaise	□4 □6 □8 pers
Ultime	□4 □6 □8 pers
Exotique vanille	□4 □6 □8 pers
Croustillant Caramel Poires	□4 □6 □8 pers
Caprice clémentine	□4 □6 □8 pers
Coffee-Nuts	□4 □6 □8 pers

BÛCHES GLACÉES

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

Assiette gâteaux-théx assiette
Bulles de Caudéranx 12 pièces
Eclairs-théx 12 pièces
Assiette gâteaux-théx 12x 20 pièces

BON DE COMMANDE

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

**Valable uniquement
 les 24 et 25
 Décembre 2017**

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

CHOCOLATS

Boîtes assorties

□145g
 □240g
 □345g
 □565g
 □1 kg

Guinettes

□250g
 □380g
 □500g
 □750g
 □1 kg

Caprice clémentine

□12 pièces
 □16 pièces
 □22 pièces

CONFISERIES

Marrons glacés

□250g
 □380g
 □500g
 □750g
 □1 kg

Pâte à tartiner

.....pots

Caramel fleur de sel

.....pots

Confiture de Noël

.....pots

IDEES CADEAUX

□sapin Noëlpièces
□flocon neigepièces
□boules de Noëlpièces
□corbeillepièces
□brut rosébtlle
□cuvée 1001 nuitsbtlle

COCKTAIL ET APÉRITIF

Plateau de fours salésx 12 pièces
Plateau de canapé prestigex 12 pièces
Plateau de macaronsx 10 pièces
Plateau de mini bagelsx 10 pièces
Plateau de pains de minuitx 12 pièces
Plateau brochettes japonaisesx 12 pièces
Plateau mini verrinesx 6 pièces
Pain surprise assortix 32 pièces
Pain surprise saumonx 32 pièces
Brioche surprise foie grasx 32 pièces
Brioche surprise saumonx 32 pièces
Brioche surprise fromagex 32 pièces
Ananas torsadéx 80 pièces

TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine de foie grastranche
Confiture d'oignonspers

SAUMON

Saumon d'Écossepers
Saumon Norvégien marinépers

BOUTIQUE DE CAUDÉRAN

Ouvertures et horaires pendant les fêtes :

Le lundi 18 décembre
de 8h00 à 13h30
et 14h30 à 19h30.

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

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

167, avenue
Louis Barthou
33200
BORDEAUX-CAUDERAN
05 56 08 36 60
de 7h00 à 13h30
et 14h30 à 19h45



BOUTIQUE DE MÉRIADECK

43, rue Georges Bonnac
33000
BORDEAUX-MÉRIADECK
05 56 96 53 56
de 8h00 à 13h30
et 16h00 à 19h15.

Ouvertures et horaires pendant les fêtes :

Le lundi 18 décembre
de 8h00 à 13h30
et 16h00 à 19h15.

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

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

