



MAIRET
PÂTISSERIE - TRAITEUR
CRÉATIONS

FESTIVITÉS 2024

maret.creations@gmail.com - www.alexismaret.com - Tél : 06 73 36 79 99
823B Cours de Gray - 21850 SAINT-APOLLINAIRE

COLLECTION DE BÛCHES



2024

Allergènes : gluten, lactose, œufs, fruits à coque

NOISETTE ENCHANTÉE 4-5 p.

31,50 €

Une expérience gustative unique autour de la noisette, au travers de textures multiples : une mousse aérienne, un cœur crémeux et fondant, un croquant, le tout exalté par un caramel fleur de sel. Un moment de pure gourmandise.

ÉLÉGANCE 4-5 p.

31,50 €

Un mariage de douceur et de caractère avec un crémeux au chocolat blond Dulcey, une mousse légère aux noix de pécan, explosion de framboises, relevé par la richesse d'une pointe de café.

ÉVASION 4-5 p.

31,50 €

Un équilibre parfait entre la délicatesse de la mangue, rôtie au citron vert, la puissance du caramel d'érable et la légèreté d'une mousse au fromage blanc. Une harmonie qui séduit à chaque bouchée.

AQUARELLE 4-5 p.

31,50 €

Un voyage sensoriel aux saveurs de Noël, où la douceur du pain d'épices aux notes d'oranges se mêle à la vanille de Madagascar et à l'amande grillée, agrumes fraîchement coupés apportant toute l'élégance à cette bûche.

MAGIE DE NOËL 4-5 p.

31,50 €

Un enchantement gourmand aux saveurs raffinées, mousse onctueuse au chocolat noir, praliné croquant amande tonka, crémeux vanille intense, quelques notes de passion pour sublimer ce dessert.

Nous travaillons exclusivement avec de la vanille Bio de Madagascar, ou du Mexique, chocolat grand cru origine St Domingue et Pérou, noisettes du Piémont. Afin de réunir les meilleures conditions de fabrication, nos bûches seront disponibles dans des quantités limitées. Les photos des bûches, leur composition ainsi que la liste des allergènes seront disponibles sur notre site

www.alexismairet.com

Dates de retrait : mardi 24 décembre 2024 entre 9h00 et 15h00.