

Spécialités Festives

PETITS FOURS SALÉS 5,80€/100GR

NAVETTES GARNIES

Choix : Crudités, Chèvre-Miel 1,70€/pièce - Jambon-cru-Tomates séchées-Copeaux de Parmesan 2 €/pièce

Luxe : Saumon 2,30€/pièce - Foie gras-Figues 2,80€/pièce

PAINS SURPRISES (ASSORTIMENT DE 48 SANDWICHES) :

Charcutier : Jambon cru, Rosette, Mousse Foie gras, Jambon blanc-Emmental 43,00€

Poisson : Saumon, Crabe, Tarama 43,00€

Assorti : Chèvre-Miel et fines Herbes, Saumon, Tarama, Jambon cru,

Mousse Foie gras, Jambon blanc-Emmental 44,00€

CANAPÉS CLUB POLAIRE :

Nordique : Saumon -Tzatziki 1,80€/pièce

Italian Jambon cru-Tomates séchées-Copeaux de Parmesan et sauce Pesto 1,70€/pièce

Pains Saveurs

AUTOUR DU FOIE GRAS

Pain aux figues, Pain de mie, Pain d'épices, Pain brioché

AUTOUR DES FRUITS DE MER

Pain de seigle, Pavé pétré, Pain de mie, Pavé de Ponthierry, Campaillou, Pain nordique

AUTOUR DES VIANDES

Campagne, Pavé tradition, Tradition la Pétrite, Pain maïs

AUTOUR DU FROMAGE

Pain aux noix, Pain aux figues, Pain aux graines, Pain nordique

Ouvertures Spéciales FÊTES

Lundi 23 Décembre
6h00 - 20h00

Mardi 24 & 31 Décembre
6h30 - 20h00

Lundi 30 Décembre
6h00 - 20h00

Mercredi 25 Décembre
Mercredi 01 Janvier
6h30 - 13h30

FERMETURE EXCEPTIONNELLE

Le Jeudi 26 Décembre 2024

et

Le Jeudi 02 Janvier 2025

POUR REUSSIR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE,
PENSEZ À RÉSERVER DÈS MAINTENANT
NOS CRÉATIONS SONT RÉALISÉES
EN QUANTITÉ LIMITÉE

COMMANDE EN MAGASIN
ET RENSEIGNEMENTS
PAR TÉLÉPHONE AU

01 60 65 70 41

DATE LIMITE DE COMMANDES

Noël

Dimanche 22 Décembre

Nouvel An

Dimanche 29 Décembre

Nos Créations Gourmandes Noël et Réveillon

O'Délices

12 avenue Albert Beaufils
77310 Saint Fargeau Ponthierry
www.odelices77310.fr

Nos Bûches Pâtisseries

Casse Noisettes

Une mousse légère au Chocolat au lait
enrobe une délicate mousse noisette.
Une feuilletine craquante et son savoureux biscuit moelleux
à la noisette.

Caribbean

La douceur d'une onctueuse mousse vanille chantilly au cœur
fondant à la mangue.
Un savoureux biscuit coco sous une généreuse
garniture de fruits frais

Intense

Sur un biscuit brownie, une onctueuse mousse au chocolat noir
cache un cœur chocolat au lait et feuilletine pralinée.

Manjari

L'alliance du chocolat et de la framboise.
Délicate mousse chocolat Manjari au cœur chocolat/framboise
pépins et éclats de fèves cacao sur un moelleux biscuit sacher
chocolat recouvert finement de gelée de framboise pépins.

Nuances de Poires

Sous un léger biscuit Roll Cake au pavot, on découvre
une légère mousse de poires, un cœur compotée de poires et
morceaux de poires pochées,
sur un biscuit croquant aux noisettes.

Retour des Îles

La fraîcheur d'un crémeux mangue passion et compotée
de framboises enrobé d'une onctueuse mousse à la noix de coco
sur un biscuit crumble semoule de blé.

Festival

Tapis rouge de fruits frais pour la douceur acidulée d'un
crèmeux cassis au cœur d'une onctueuse mousse aux fruits
rouges. Biscuit façon charlotte.

Prix
4/5 personnes : 28,00€
6/7 personnes : 40,80€
8/10 personnes : 54,40€
10/12 personnes : 68,00€

Bûchettes

Café 5,20€
Ganache Chocolat 5,20€
Intense - Festival - Casse Noisette 5,20€
Manjari - Retour des île 5,20€
Nuances de Poires 5,20€

*Photos non contractuelles

Notre Entremet glacé

Quantité limitée. Soyez les premiers à réserver !

Mandarine - Framboise

Alliance d'un onctueux sorbet à la mandarine
et d'un sorbet framboise.
Délicate meringue française.

4/5 personnes : 29,00€

6/8 personnes : 40,50€

Pour Faire Plaisir

Etuis de macarons
Ballotins et boîtes de chocolats assortis
Marrons glacés
Pâte de fruits
Tuiles amandes, craquants, canelés, pain d'épice.

Découvrez aussi nos exquis *mignardises* et notre gamme d'*entremets*
(Paris-Brest, Saint-Honoré, Tarte Doudou, Mille-Feuilles, Framboisier, Jivara...)
pour surprendre vos invités.