



# Les Créations NOËL 2023



Nos créations gourmandes sont réalisées sur place, dans notre atelier rue Carnot à Pau.  
Nous avons à cœur de perpétuer le Savoir-Faire traditionnel pour vous proposer des produits de qualité.  
Nos créations sont authentiques : sans arôme artificiel ni lécithine et faites maison avec passion.

CAMILLE & STÉPHANE

## Les PÂTISSERIES

### Les Bûches Suprême :

4, 6 ET 8 PERSONNES / LA PART.....5€  
Disponibles en bûchette

### SPÉCIALITÉ ★ BÛCHE 4 SAISONS :

Coeur de suprême à la poire caramélisée associé à un suprême chocolat noir sur lit croquant praliné maison et biscuit russe aux amandes

### Nouvelle Création ★ BÛCHE SOIXANTE-QUATRE :

Coeur de coulis de pêche Roussanne associé d'un sabayon au Jurançon flambé sur lit de dacquoise myrtilles

### Nouvelle Création ★ BÛCHE DIVINA :

Coeur crème brûlée vanille de Madagascar associé d'une compotée d'oranges au balsamique accompagné d'un crémeux aux marrons sur un lit de biscuit à la Madeleine

### Nouvelle Création ★ BÛCHE AVELINE :

Coeur crémeux noisette associé d'une compotée de griottes accompagné d'un suprême au praliné amande sur un lit de dacquoise noisette et caramel salé aux éclats de noisettes

### Les Bûches glacées :

4, 6 ET 8 PERSONNES / LA PART.....5€  
Boîte isotherme consignée 3€

### SPÉCIALITÉ ★ BÛCHE BEARN :

Coeur meringue croquante recouvert de sorbet myrtille associé à un sorbet pêche de vigne sur lit de biscuit russe aux amandes

### BÛCHE ITXASSOU :

Coeur meringue croquante recouvert de sorbet citron jaune et sorbet cerise d'Itxassou sur un lit de biscuit aux amandes aux éclats de noix de cajou grillées

### BÛCHE MYSTÈRE :

Coeur meringue croquante recouvert d'une crème glacée à la vanille de Madagascar et aux éclats de nougatine

### Les Bûches pâtissières :

4, 6 ET 8 PERSONNES / LA PART.....5€  
Disponibles en bûchette

Biscuit de Savoie imbibé de sirop et garni de crème au beurre

### PARFUMS AU CHOIX :

Café Arabica . Grand Marnier . Chocolat noir . Praliné maison

## L'ENTREMET DU NOUVEL AN

Uniquement pour le 31 et 1er

### Le Pressoir

Quantité limitée

Taille unique de 6 personnes  
LA PIECE.....34€

Suprême au Champagne et marc de Champagne et son coulis de framboise sur lit de biscuit russe aux amandes



Disponibles toute l'année

### Les Mignardises :

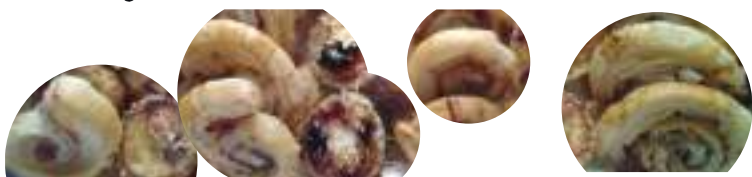
PLATEAU DE 12 SUCRÉS.....13,20€  
PLATEAU DE 18 SUCRÉS.....19,80€  
PLATEAU DE 24 SUCRÉS.....26,40€

### NOS ASSORTIMENTS :

Choux café, chocolat, salambô Grand Marnier, baba, choux praliné, noix charentaise, tartelette chiboust, tartelette citron, tartelette chocolat, suprêmes

Nos créations sont toutes faites maison avec passion  
**SAVEURS D'AUTREFOIS**

## Le coin Traiteur SALÉ



Disponibles  
toute l'année

### Les Amuse-bouches :

PLATEAU DE 20 SALÉS.....	22€
PLATEAU DE 30 SALÉS.....	33€
PLATEAU DE 40 SALÉS.....	44€

#### NOS ASSORTIMENTS :

Quiches Lorraine, friand chèvre noix, friand saumon, tourte tomate, tourte oignon (fondue d'oignons au Saint-Emilion déglacée au vinaigre de framboise)



Disponibles  
toute l'année

### Les Canapés :

Toasts carrés de pain de mie garni

PLATEAU DE 16 CANAPÉS.....	24€
PLATEAU DE 24 CANAPÉS.....	36€
PLATEAU DE 28 CANAPÉS.....	42€

#### NOS ASSORTIMENTS :

Foie gras, fondue d'oignons, saumon, émincé de poulet ciboulette, magret de canard fumé et sa garniture, pointe d'asperge persillée, rillettes de thon et tomate séchée

Disponible  
toute l'année

*A partager à l'apéritif !*

### Le Préfou :

Pain à la persillade recouvert de fromage (spécialité vendéenne version Camille & Stéphane)

LA PIECE.....7€



## Nos DOUCEURS SUCRÉES



*Croquez ces douceurs historiques et envoûtantes*

Disponibles  
toute l'année

SPECIALITÉ ★★

### Les Marguerites de Pau

COFFRET 22 PCES.....18€

Disponibles en sachets 10 ou 20 pces

Chocolats d'exception «Real del Xoconuzco», 75% cacao



Disponibles  
toute l'année

### Les Chocolats

LES 100G.....11€

Cacao torréfié artisanalement



### Les Guinettes

LES 100G.....11€

Cerise à la liqueur et enrobée de chocolat noir



### Les Marrons glacés

LA PIECE.....2,50€

Origine Turin / AOP

## CAMILLE & STÉPHANE

MAÎTRES PÂTISSIERS  
CHOCOLATIERS

37 RUE CARNOT • PAU

05.59.62.15.18

www.patisserie-pau.fr

*Nous vous accueillons :*

MARDI-JEUDI-VENDREDI :

7H-13H30 / 15H30-19H00

MERCREDI : 7H-13H30

SAMEDI : 7H-13H . DIMANCHE : 7H-12H30

*Horaires Spéciaux Fêtes :*

HORAIRE HABITUELS SAUF :

SAMEDI 23/12 : 7H-13H / 15H30-19H

DIMANCHE 24/12 : 7H-14H

LUNDI 25/12 : 8H-12H

MARDI 26/12 : FERMÉ

DIMANCHE 31/12 : 7H-14H

LUNDI 01/01 : FERMÉ

*Commandes :*

MAXIMUM 48H À L'AVANCE

ATTENTION :

les commandes du 01/01 sont à réceptionner le dimanche 31/12

*Pensez à anticiper !*

*Épiphanie :*

POUR FÊTER LES ROIS,  
NOS COURONNES BRIOCHÉES ET  
NOS GALETTES FRANGIPANE

(RÉALISÉES AU BEURRE AOP)

SERONT EN VENTE À PARTIR DU 02/01/2024

*Belle fin d'année*  
*Joyeuse et...gourmande !*

