

Bûches de Noël

tailles disponibles: 4 ou 6 personnes



Sur commande jusqu'au 23 décembre à 12h pour le week-end de Noël



Coco mangue-passion

Sa mousse légère coco cache un praliné croustillant et un cœur confit mangue-passion. Cette bûche aux arômes exotiques vous emmène en voyage.

CHF 28.- | CHF 42.-



Absolument chocolat

Un biscuit madeleine moelleux, un streusel chocolat croustillant et une mousse intense au chocolat brun Maracaïbo 49%. Le dessert gourmand par excellence.

CHF 28.- | CHF 42.-



Pomme caramel

Son biscuit moelleux est surmonté de pommes Golden croquantes et acidulées et d'une mousse lègère caramélisée. Le tout est enrobé d'un glaçage aux éclats de caramel croustillants.

CHF 30.- | CHF 45.-



St-Honoré

Le classique indémodable...
Des choux caramélisés, une crème vanille gourmande, de la pâte feuilletée croustillante et une touche de crème fraîche pour venir sublimer ce classique de la pâtisserie française.

CHF 28.- | CHF 42.-



gourmandises sucrées & salées



BISCUITS DE NOËL

Pain surprise 48 minis sandwiches	CHF 72
Panettone artisanal Chocolat ou fruits confits - 500 gr	CHF 22.5
Pain toast brioché Environ 25 tranches - Ø 7 cm	
Plateau apéritif 30 pièces	CHF 72
Plateau mignardises 24 pièces	CHF 65
Plateau mini sandwiches 24 pièces	CHF 69

Pour réserver vos bûches & gourmandises

Contactez-nous par téléphone, par email, ou passez nous voir à la boutique.

Marins



MARIUS

BOULANGERIE & PÂTISSERIE





Samedi

7h00 - 16h00

7h00 - 14h00

Lundi fermé

durant les fêtes

du 20 au 24 décembre 6h00 - 16h00

du 25 au 31 décembre (lundi 26 inclus) 7h00 - 14h00

> du 1^{er} au 3 janvier fermé

> > 022 369 13 42

marius@marius-patisserie.ch Route de la Scie 1, 1271 Givrins marius-patisserie.ch

@MariusBoulangeriePatisserie

f 🧿



