

Nos bûches



LA ROYALE

Biscuit brownies chocolat, feuillantine praliné, crémeux chocolat, mousse chocolat noir.

LA MADONE

Financier framboise, crémeux framboise, gelée framboise, mousse framboise.

Taille unique 8 personnes : 40€



L'IMPÉRIALE

Dacquoise coco, croustillant coco / chocolat, crémeux chocolat lait, mousse coco.

Sans gluten



LA DUCHESSE

Biscuit madeleine miel, croustillant amande, crémeux miel, mousse amande.



LA COMTESSE

Biscuit génoise, crème au beurre praliné.



Les bûches pâtisseries et au beurre sont disponibles à la part et en formats 4 à 12 personnes. **La part : 5€**

NOS BÛCHES GLACÉES

VELOURS D'HIVER - Glace chocolat, glace noisette, glace caramel, caramel fondant, biscuit palet breton

DOUCEUR TROPICALE - Sorbet passion, sorbet mangue, sorbet noix de coco, meringue

DÉLICE CITRONNÉ - Sorbet citron, glace cookie, biscuit palet breton

Les bûches glacées sont disponibles en formats 4 et 6 pers.
4 personnes : 18€ **6 personnes : 27€**

Nos plaisirs sucrés

LES INDISPENSABLES

Cake - 7€

Cake aux marrons - 12€

Pain d'épices nature - 7€

Brioche gourmande - 21€ le Kg

Brioche des rois - 14€

Brioche feuilletée - 5,80€

Brioche au levain - 17€ le Kg

Brioche Praline rose - 12€

Panettone au chocolat - 15€

LES CHOCOLATS

Ballotins de chocolats de la Maison Colas

250g - 26€

375g - 39€

LES MIGNARDISES

Chou praliné, flan, tarte citron meringuée, entremet exotique, tarte chocolat

A l'unité - 1,20€

Plateau de 20 pièces assorties - 22€

LES GALETTES⁽¹⁾

Frangipane⁽²⁾ (avec ou sans alcool), frangipane framboise pistache, frangipane chocolat noisette, pommes

Format individuel - 4,50€

Formats à partager⁽³⁾ (de 4 à 12 personnes) - à partir de 16€

⁽¹⁾à partir du 26 décembre

⁽²⁾seules les galettes frangipane classique sont disponibles en boutique, les autres parfums sont à commander (disponibles sous 48h).

⁽³⁾au-delà de 10 personnes : à commander (disponibles sous 48h).

NOS GALETTES VOUS GÂTENT !

Cette année, nos fèves ne se contentent pas de vous couronner, elles vous offrent aussi la possibilité de gagner de jolies surprises. **Du 26/12 au 31/01** si vous trouvez l'une de nos **50 fèves gagnantes**, rapportez-la à La Ruche pour piocher votre lot : un cocktail à La Base, une nuit au Moulin de Fourges, une baguette de la Ruche, un accès au Spaquana, un brunch de la Ruche, un déjeuner du chef au Panoramique...

Nos plaisirs salés

LES PAINS

LES INDISPENSABLES

Pain complet

Seigle nature, noix

Pain brié⁽¹⁾

Pain de mie

Pain de mie cylindre

Pain bûcheron

Pavé tradition⁽¹⁾

LES PAINS BIO

Boule de meule

Pain de campagne

Pavé d'épeautre

Tradition

LES BAGUETTES FEUILLETÉES

Fleur de sel

Chorizo, fourme d'ambert

LES ORIGINAUX

Pain au maïs⁽¹⁾

Tourte seigle et miel

Marguerite

Pavé du patron

AVEC LE FROMAGE

Pain aux châtaignes⁽¹⁾

Pain aux marrons

Pavé d'automne

AVEC LE POISSON

Viking

Pavé graines⁽¹⁾

Pain à la courge⁽¹⁾

Nos pains se déclinent en différents formats, y compris en format individuel⁽¹⁾.
Pain tranché à la demande, sans supplément.

LES PLATEAUX APÉRITIFS

VERRINES 16 pièces - 25€

Minestrone de betterave et mousse de chèvre, velouté de potimarron et noisettes, tapenade petits pois épinards et dés de saumon, houmous et feuilleté sésame

PAIN SURPRISE - 35€

LES FEUILLETÉS APÉRITIFS GARNIS

Jambon emmental, Fromage, Saumon.

10 pièces - 8€

LE FOIE GRAS

Préparé au torchon par nos chefs

250g - 45€

500g - 90€