

Symphonie de Bûches

Nos bûches spéciales

Toutes nos bûches se font pour 4 ou 6 pers.

Mont-Blanc

Crèmeux marron, coeur au cassis croustillant praliné noisette, biscuit amande, meringue

Tiramisu Revisité

Mousse mangue mascarpone, craquant citron, morceaux de mangue et caramel, biscuit cuillère

An Tour Tan

Mousse légère pomme cidre, compotée de pommes, mousse légère au sarrasin, crumble blé noir

Rio-Plouguernew

Crèmeux coco, confit de fraise, mousse citron vert sur une dacquoise coco

Passoniata

Crèmeux passion, mousse vanille, confit passionné, marmelade mandarine bergamote, guimauve passion, sponge cake citronné, biscuit léger

Nos bûches Classiques

Toutes nos bûches se font pour 4 ou 6 pers.

Crème légère au beurre

Vanille, Chocolat, Praliné ou Café

Forêt Noire

La Framboisière

Nos bûches Glacées

Toutes nos bûches se font pour 4 ou 6 pers.

Douceur Tropicale

Crème glacée vanille/Tonka, sorbet ananas, coeur de mangue poivrée au caramel, biscuit amande

Vacherin moderne

Sorbet fraise Mara des Bois, crème glacée à la vanille de Madagascar, marmelade abricot mandarine, meringue

Le Duo

Crème glacée à la vanille de Madagascar, coeur fondant au caramel au beurre salé sur un sablé breton

La Caramélia

Crème glacée à la vanille de Madagascar, crème glacée au caramel au beurre salé, crème glacée à la fraise sur un biscuit amande

Le Rocher Blanc

Crème glacée noix de coco, crème glacée chocolat d'origine Haïti, guimauve praliné, croustillant noisette, biscuit chocolat

Réussissez vos mises en bouche

Petits fours sucrés

Tartelettes pamplemousses, poires, mandarines, abricots, griottes, rhubarbes, pommes, fraises, framboises, fruits, ananas curry.

Couppelles au caramel au beurre salé, chocolat

Carolines café ou chocolat, glands, salambos, religieuses café ou chocolat.

Mousse royale, opéra ...

Mille feuille, choux chantilly, paris brest, mini babas, souris

Petits Fours Salés

- Pizza chorizo
- Poisson andouille
- Moules curry
- Chèvre
- Miel reblochon
- St Jacques poireaux
- La mexicaine
- Quiche
- Oignons
- Saucisse moutarde,
- Bouchées de St Jacques au beurre ail
- Périgieux
- Camembert pomme
- L'italienne au chocolat
- Les abers
- St Jacques Noilly
- La terroir

Ficelles Apéro

Hot Shot (Chorizo, paprika, poivrons, piments, tomates séchées)
India (Lardons, fromage, curry madras)
L'italienne (Olives, Tapenade)

Nos Pains

Pour accompagner le foie gras

Pain aux Figues
Tour de Mains Cranberries
Pain d'Epices en cake, bonhommes et cannes
Pain de mie nature ou aneth
Confiture de Figues

Pour accompagner les poissons et crustacés

Pain de seigle, pain de seigle et algues,
Tour de Mains Nature, Tradigraines, All Black

Pour accompagner les terrines, gibiers et viandes blanches

Tradition, Tour de Mains Nature
Tradigraines, All Black, Pain des Gaults,
Tourte de meule BIO

Pour accompagner le fromage

Baguette aux sésames (craquante),
Tradigraines, All Black, Pain de Seigle,
Pain aux noix, Tradition, Pain aux raisins

Pains Individuels

Pain aux Figues, Pain de Seigle, Tradition,
Tradigraines



Nos Spécialités

Nos Chocolats Maison

Pralinés, Ganaches pures origines,
Ganaches fleuries ou épicées,
Ganaches spéciales (caramel au
beurre salé ...)

Nos Chocolats Convives

Pour décorer vos tables, pensez à
les orner de petites douceurs
chocolatées !

Arc-en-ciel de Macarons

Laissez-vous guider par un
assortiment de différents parfums
sélectionnés par Sébastien Henry
pour satisfaire vos papilles.
Boîtes de 7 ou 14 pièces.

Panettone aux fruits confits

Commandes

Pas de commandes par téléphone

N'attendez pas la dernière minute !
Sachez que nous ferons le maximum
pour répondre à vos sollicitations mais
nos capacités de fabrication
artisanale ne sont pas extensibles
à l'infini.

Merci de votre compréhension.

Toute l'équipe

vous souhaite d'excellentes

Fêtes

Gourmandes et Joyeuses !



Afin de vous garantir le meilleur service,
nous vous demandons de passer vos commandes:

Jusqu'au 20 décembre 2022 - 12h
pour Noël

Jusqu'au 27 décembre 2022 - 12h
pour la Saint Sylvestre

Pour retirer vos commandes

Créneau 1 : 11h - 13h
Créneau 2 : 15h - 17h

Pendant la période des fêtes,
nous vous accueillons aux horaires suivants:

6h30 - 19h30
SAUF

samedi 24 : 7h - 18h
dimanche 25 : 7h - 13h
samedi 31 : 7h - 18h
dimanche 1er : FERME

17 place de l'Eglise
29880 PLOUGUERNEAU

02 98 04 71 46

www.maison-henry.com

www.facebook.com/MaisonHenry

Maison Henry
depuis 2011...

Pâtissier - Boulanger
Chocolatier - Glacier
Confiseur

Carte des Fêtes

