



Le Nelson

Fêtes
de fin d'année
2024-2025



**Retirez vos commandes à la
Manufacture Gourmande**

APÉRITIFS ET ENTRÉES



Nos petits fours salés

5,00 € les 100gr

Quiche lorraine, pizza, feuilleté à la tapenade sans anchois
Friand à la viande, roulé jambon, gougère à la fourme
Bâton gruyère, quiche saumon, feuilleté crevettes

Escargot en brioche au beurre persillé

1,70 € pièce

Nos feuilletés

En Individuel ou de 4 à 10 personnes

Jambon/champignons	3,00 € pièce / 3,50 € la part
Jambon/morilles	5,10 € pièce / 5,80 € la part
Morilles	6,00 € pièce / 6,60 € la part
Crevettes/champignons	3,30 € pièce / 3,80 € la part

Allergènes

 Fruits à coques  Gluten  Lactose

NOS ENTREMETS *des fêtes*



« Le Santa »

Taille unique 6 personnes 40,00 €

Pommes caramélisées façon tatin,
crème légère à la vanille grillée
Biscuit moelleux cookies au chocolat
noir et lait



« Le Saint-Sylvestre »

Taille unique 6 personnes 40,00 €

Pommes caramélisées façon tatin,
crème légère à la vanille grillée
Biscuit moelleux cookies au chocolat
noir et lait



NOS BÛCHES pâtisseries

Trognon pour 2 personnes 10,60 €

5 personnes 26,50 €

10 personnes 53,00 €



La Purple

Crème légère citron vert, compotée de myrtilles et fraises, gelée de citron vert, biscuit cake pain de Gênes, croustillant chocolat blanc



La Framboise, une incontournable de la Maison

Crème fine à l'italienne avec ses framboises, coulis de framboises et biscuit génoise.



La Tropicale, l'Invitation au voyage

Crème légère onctueuse, crémeux acidulé à la passion et ses morceaux d'ananas rôtis, biscuit crumble croustillant fleur de sel.



L'Ardéchoise, infiniment Marron

Mousseline aux marrons, morceaux de marrons glacés et biscuit moelleux à la châtaigne.



La Caraque, notre meilleure vente

Mousse chocolat onctueuse, croustillant praliné noisettes du Piémont, éclats de noisettes et biscuit financier aux noisettes.



La Roulée chocolat

Une délicieuse ganache chocolat noir et génoise roulée, recouvertes d'éclats de chocolat (sans amandes).



La Câline, la gourmandise absolue

Crème vanille et ses éclats de chocolat noir, cœur caramel beurre salé et mousse caramel, biscuit sablé enrobé de chocolat lait et éclats d'amandes.



Les Trois chocolats, le chocolat dans tous ses états

Mousse au chocolat noir, ganache montée au chocolat au lait, roulé au chocolat blanc et biscuit moelleux chocolat sans amande et sans gluten.



La Praliné

Crème pâtissière praliné noisette du Piémont, crémeux et crème au beurre praliné, biscuit roulé.





NOS PIÈCES glacées



La Périgourdine

Taille unique 6 personnes 31,80 €

Coffret de meringue recouvert d'un couvercle en nougatine

Garni de glace ou de sorbet et de truffes glacées.

Parfums : Vanille ou Vanille/chocolat ou Vanille/framboise



Le Vacherin

Taille unique 6 personnes 31,80 €

Glace ou sorbet, meringue et chantilly.

Parfums : vanille/fraise ou chocolat/vanille



L'Omelette norvégienne

Taille unique 6 personnes 31,80 €

Glace vanille, génoise imbibée au grand Marnier, recouvertes de meringue.



Mille-feuille fruits des bois

Taille unique 5 pers. 26,50 €

Glace vanille, sorbet fruits des bois et feuilles de chocolat noir, biscuit chocolat.



Traineau du Père Noël

Taille unique 5 personnes 32,50 €

Glace vanille, cubes de sorbets cassis-fraise-framboise

Abricot-poire, nougatine, biscuit génoise.



Le Venise

Taille unique 5 personnes 26,50 €

Glace marron, glace vanille, morceaux de marron glacés et

biscuit châtaigne.



N

NOS BÛCHES glacées

5 personnes 26,50 €

La Bûche du Père Noël

Sorbet framboise, coulis abricot, glace stracciatella, biscuit chocolat.



La Brooklyn

Glace vanille, caramel tendre fleur de sel, biscuit cookies.



La Profiterole

Crème glacée chocolat noir, crème glacée caramel, pochage de glace vanille et choux garnis parfait glacé caramel, sablé breton.



La Tentation

Bûche tout sorbet : ananas-abricot-framboise-cassis-fraise sur un biscuit financier framboise.



Pour le transport de vos pièces glacées, nous vous conseillons de venir avec des emballages isothermes. Nous avons en vente nos propres sacs isothermes. (Dans la limite des stocks disponibles)

Nos ENTREMETS

De 4 à 10 personnes 5,30€ la part

AU CHOCOLAT

Nouvelle-Loire

Mousse praliné noisette du Piémont et mousse au chocolat noir, biscuit noisette.



Merveilleux

Meringue souple, mousse chocolat noir légère et ganache chocolat noir intense. (Sans amande et sans gluten)



Royal

Mousse chocolat noir et chantilly avec ou sans griottes.



Caraiïbe

Mousse chocolat noir onctueuse et feuilleté croustillant praliné noisette du Piémont, biscuit aux amandes.



Succès

Ganache au chocolat noir et biscuit aux amandes.



Câlin

Crèmeux vanille, éclats de chocolat, coulis caramel beurre salé, biscuit aux amandes.



Trois chocolats

Ganache montée chocolat blanc, ganache montée chocolat lait, mousse chocolat noire, biscuit chocolat sans gluten.



Gambetta

Mousse chocolat noir, crèmeux vanille, morceaux de framboises, biscuit génoise sans amandes.



AUX FRUITS

De 4 à 10 personnes 5,30 € la part

Framboisier

Crème fine à l'italienne, morceaux de framboises et biscuit génoise sans amandes.



Charlotte aux poires

Bavaroise à la poire et morceaux de poires, biscuits à la cuillère (sans amande), accompagnée d'un coulis de framboise.



Mystère blanc

Mousse légère au citron, compotée framboises et mûres, biscuit madeleine et son croustillant au chocolat blanc aux éclats d'amandes.



Coco passion

Mousse noix de coco, crémeux acidulé passion, biscuit croustillant noix de coco.



Mango

Mousseline mangue et orange, morceaux de mangue, croustillant praliné fleur de sel.



Ardéchois

Crème mousseline aux marrons, morceaux de marrons glacés, compotée de myrtilles et biscuit aux marrons.



LES TARTES

Tarte paysanne

4 à 10 personnes 5,00 € la part

Pommes râpées, frangipane et pâte feuilletée.



Tarte citron meringuée

4 à 10 personnes 5,00 € la part

Crème citron, meringue souple et pâte sablée.



L'Épiphanie



NOS « INCONTOURNABLES »

Galettes à la frangipane

Disponible à partir du 31 DÉCEMBRE uniquement en magasin.

Quantité limitée, pas de commande possible pour ce jour

Taille 1 : 6 personnes 23,80 €

Taille 2 : 10 personnes 28,60 €



Vous pouvez passer vos commandes

Privilégiez les commandes sur Internet : www.lenelson-patisserie.com

Par téléphone au **04 77 32 22 52**, ou directement en magasin.

Pour retirer vos commandes, 2 adresses :

**Retrait de vos commandes facilité à
LA MANUFACTURE GOURMANDE
20 rue Pierre Loti - 42000 Saint-Étienne**

LA BOUTIQUE DU CENTRE
4 rue Gambetta
42000 Saint-Étienne

LES DERNIERS JOURS DE PRISE DE COMMANDE :

Pour le lundi 23 décembre : **vendredi 20 décembre au soir**

Pour le mardi 24 décembre : **samedi 21 décembre au soir**

Pour le mercredi 25 décembre : **samedi 21 décembre au soir**

Pour le lundi 30 décembre : **samedi 28 décembre au soir**

Pour le mardi 31 décembre : **samedi 28 décembre au soir**

Les horaires

de la boutique du centre et de la manufacture pour les fêtes

Lundi 23 décembre	De 8 h à 19 h
Mardi 24 décembre	De 8 h à 18 h 30
Mercredi 25 décembre	De 8 h à 12 h 30
Mardi 31 décembre	De 8 h à 17 h
Mercredi 1 ^{er} janvier	Fermé

Les autres jours
le magasin est ouvert
aux horaires habituels



Le Nelson

La boutique du centre

4 rue Gambetta – 42000 Saint-Étienne

La manufacture gourmande

20 rue Pierre Loti – 42000 Saint-Étienne

04 77 32 22 52

www.lenelson-patisserie.com

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram

