

Nos Bûches

L'Épiphanie

Nos Créations

Les Mythiques

(crème au beurre)
parfums : chocolat, vanille,
café, praliné

- Pompe aux pommes
- Frangipane
- Pomme chocolat
- Poire chocolat

- 2 tailles disponibles

Frangipane:

4/6 pers : 15€90

8/10 pers : 20€95

Moderne:

4/6 pers : 17€90

8/10 pers : 23€90

COUCHER DE SOLEIL

Dacquoise coco
Étouffée de fruits
Mousse exotique

LA CHOCALIA

Mousse chocolat
Crèmeux caramel
beurre salé
Streusel noisette
Biscuit brownies

LA SPECULOOS

Mousse praliné
Crèmeux spéculoos
Croustillant spéculoos
Sablé breton

L'ENGUURLANDÉE

Mousse fromage blanc
Confit fruit rouge
Sablé breton
Guimauve citronnée

ROUGE PISTACHE

Dacquoise aux amandes
Confit de fruits rouges
Parfait pistache

Les Glacées

VACHERIN

Crème glacée vanille
Sorbet plein fruits framboise
Meringue

PARFAIT DUO

Crème glacée chocolat
Crème glacée vanille
Biscuit aux amandes

FLEUR DE TROPIQUES

Sorbet mangue passion
Crème glacée coco
biscuit chocolat

TARIFS

La part : 3€90

4 pers : 15€60

6 pers : 23€40

8 pers : 31€20



**Pour toute galette achetée
= 1 bouteille de cidre Offerte !***

HORAIRE D'OUVERTURE

Boulangerie de Baradel

Ouvert le lundi 23 et lundi 30 décembre.

Les 24 et 31 décembre:

ouvert de 6h30 à 17h00.

Fermeture 27 décembre et 1^{er} Janvier 2025

Boulangerie rue du buis

Horaires habituels

Fermeture 27 décembre et 1^{er} Janvier 2025



Maison Rouchet, 64 rue de Marmiesse 15000 AURILLAC - 847809290 - Rcs Aurillac - Ne pas jeter sur la voie publique - IPNS 11/2024

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière www.mangerbouger.fr

Carte DES FÊTES



BOULANGERIE - PÂTISSERIE - TRAITEUR

MAISON ROUCHET

64 rue de Marmiesse et 21 rue des Dames

15000 Aurillac

☎ 04.71.63.42.86

✉ maisonrouchet@hotmail.com

🌐 www.maison-rouchet.fr

📱 @Maison Rouchet

Traiteur



Menu Gourmet • Menu Prestige

28[€]₉₅ le menu

39[€]₉₅ le menu

Apéro:

Plateau assortiment feuilletés (x15)	17€00
Plateau assortiment petits fours (x15)	23€00
Macaron foie gras	2€ pièce

Entrée

Cassolette ris de veau aux morilles	6€95
Terrine aux deux saumons	5€90
Cassolette noix de saint jacques	6€95
Croustade d'escargot de Bourgogne	4€90

Viande

Mini-rôti de chapon sauce morilles	10€50
Ballotin de volaille aux petits légumes sauce aux poivres	7€90
Paupiette de dinde aux girolles sauce champignons	8€50

Poisson

Paupiette de saumon aux légumes sauce beurre citronnée	9€50
Pavé de sandre sauce beurre blanc	11€90

Accompagnements

Cromesquis de patate douce	5€20
Millefeuille de légumes	4€20
Pomme grenaille / fagot haricot vert	4€20

Terrine aux 2 saumons
ou

Croustade d'escargot de Bourgogne

Mini rôti de chapon sauce aux morilles
ou

Pavé de sandre sauce beurre blanc

Accompagnement au choix

Fromage

Bûchette (hors bûchette glacée)

Pain

Menu Bambin

11[€]₉₀ le menu

Cordon bleu (cantal ou cheddar)
ou

Brochette de poulet pané

Cromesquis de patate douce
ou

Gratin dauphinois

Bûchette (hors bûchette glacée)

Cassolette ris de veau aux morilles
ou
Cassolette noix de saint jacques

Mini-rôti de chapon sauce morilles
ou

Ballotin de volaille aux petits légumes sauce aux poivres

Paupiette de saumon aux légumes sauce beurre citronnée
ou

Pavé de sandre sauce beurre blanc

Accompagnement au choix

Fromage

Bûchette (hors bûchette glacée)

Pain

Nos Gourmandises



Cake, Pâte de fruits, nougats, chocolats, macarons, petit caramel, nounours guimauves