



Le Nelson

Fêtes de fin d'année
2022-2023

APÉRITIFS ET ENTRÉES



Nos petits fours salés

4,90 € les 100gr

Quiche lorraine, pizza feuilleté olive verte
Friand à la viande, roulé jambon, gougère à la fourme
Bâton gruyère, quiche saumon, feuilleté crevettes.

Escargot en brioche au beurre persillé

1,50 € 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
Girolles	3,40 € pièce / 4,00 € la part
Crevettes/champignons	3,30 € pièce / 3,80 € la part

Allergènes

 Fruits à coques  Gluten  Lactose

NOTRE ENTREMET *des fêtes*

« Le Renne »

Taille unique 6 personnes 38.00 €

Mousse chocolat lait, crémeux mandarines
de Sicile et mandarines poêlées,
croustillant riz soufflé gianduja noisettes,
biscuit sans farine au chocolat noir.
montage renne en chocolat noir.



NOS Bûches pâtissières

Trognon pour 2 personnes 9,60 €

5 personnes 24,00 €

Pour 10 personnes 48,00 €



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.

La Ruby 
Mousse aux fruits rouges, compotée de fruits rouges, Croustillant chocolat blanc et son biscuit pain de gène aux amandes.

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 noisette du Piémont et biscuit dacquoise aux amandes.

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, 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 amandes et sans gluten.

La praliné (nouvelle recette) 
Crème pâtissière praliné noisette du Piémont, crémeux et crème au beurre praliné, biscuit roulé.



NOS PIÈCES glacées



N



La Périgourdine

4,60 € la part de 6 à 12 personnes

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

4,60 € la part de 4 à 10 personnes

Glace ou sorbet, meringue et chantilly.

Parfums : vanille/fraise ou chocolat/vanille



L'omelette norvégienne

4,60 € la part de 4 à 10 personnes

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



Mille-feuille fruits des bois

4,60 € la part de 4 à 10 personnes

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



La tulipe de profiteroles en nougatine

Taille unique 6 personnes 30.00 €

Choux glace vanille, choux glace chocolat, choux sorbet abricot.

Accompagnés de leur sauce chocolat. (3 choux par personnes).



Le Brooklyn

Taille unique 6 personnes 27.00 €

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



NOS BÛCHES glacées

Trognon 2 personnes **9,60 €**

5 personnes **24,00 €**

La tentation

Bûche tout sorbet :

ananas-abricot-framboise-cassis-fraise sur un macaron framboise sans gluten. 🍷

La Nouméa

Glace vanille aux éclats d'amandes caramélisés chocolatés, coulis framboise, glace au chocolat et biscuit aux amandes. 🍷🍷

La Venise

Glace marron, glace vanille, morceaux de marrons glacés et biscuit à la châtaigne. 🍷🍷

L'esquiman

Soufflé glacé chocolat noir, sorbet mangue passion 🍷🍷

recouvert de chocolat au lait et éclats d'amandes, biscuit chocolat sans gluten.



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 **4.60€** 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 amandes et sans gluten) 🍷

Royal

Mousse chocolat noir et chantilly avec ou sans griottes. 🍷🍷

Caraïbe

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 **4,60 €** la part

Framboisier

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



Charlotte aux poires

Bavaroise à la poire et morceaux de poires, biscuits cuillers (sans amandes) accompagnée d'un coulis de framboises.



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, biscuit aux amandes.



Ardéchois

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



LES TARTES

Tarte paysanne

Pommes râpées, frangipane et pâte feuilletée.

4 à 10 personnes **4,50 €** la part



Tarte citron meringuée

Crème citron, meringue souple et pâte sablée.

4 à 10 personnes **4,00 €** la part



Tarte myrtilles

Crème pâtissière, myrtilles et pâte sablée.

4 à 10 personnes **4,20 €** la part



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 : 4/6 personnes **21,60 €**

Taille 2 : 8/10 personnes **26,00 €**



Pour vos Commandes

Vous pouvez passer vos commandes par téléphone ou directement en magasin :

04 77 32 22 52

4 rue Gambetta – 42000 Saint-Etienne

LES DERNIERS JOURS DE PRISE DE COMMANDE :

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

Pour le dimanche 25 décembre : **jeudi 22 décembre au soir**

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

Les horaires du magasin pour les fêtes

Samedi 24 décembre	7h30 à 19h00
Dimanche 25 décembre	7h30 à 12h30
Samedi 31 décembre	7h30 à 18h00
Dimanche 1er janvier	Fermé

Les autres jours le magasin est ouvert aux horaires habituels

Graphisme : mademoiselle e. Photographies : Philippe



Le Nelson

4 rue Gambetta – 42000 Saint-Etienne

04 77 32 22 52

www.lenelson-patisserie.com

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram