

Les Artizans

BISTRO & GÂTEAUX

Commandes de Noël
et du Jour de l'An

- à emporter -

Pensez à passer vos commandes par
téléphone ou via notre site internet
www.lesartizans.fr



Les Bûches

- par Mathieu Mandard -

Disponibles sur commande - taille unique 6 personnes - 42.00€

Fidèle à la tradition de la bûche roulée, Mathieu Mandard a également revisité ce grand classique de la pâtisserie en le réhaussant de son talent d'alchimiste.

L'esprit de Noël tout en subtilité.

Bûche roulée Vanille / Clémentine

(avec ou sans Grand Marnier)

Biscuit roulé vanille, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, compotée de clémentine Corse et socle de meringue soufflée à la noisette



Bûche roulée Marrons

(avec ou sans rhum ambré)

Biscuit roulé, crème douce aux marrons, crème de marron, éclats de marrons confits et socle de meringue soufflée à la noisette

Bûche roulée Noisette

Biscuit roulé, crème légère à la noisette, praliné aux noisettes du Piémont, éclats de noisettes caramélisées et socle de meringue soufflée à la noisette



- Mathieu MANDARD -

vous propose sa buche

« LESS IS MORE »

Cette année, le Chef pâtissier Mathieu Mandard développe pour Les Artizans une bûche d'exception en collaboration avec son ami artiste, le sculpteur renommé Thierry Martenon qui a pour habitude de choisir le bois comme matière d'exception et d'expression.

Croustillant praliné et noix de coco, dacquoise coco, crémeux vanille de Madagascar, praliné noisette du Piémont et mousse chocolat grand cru de Nicolas Berger.

Une ode à la sobriété retrouvée.

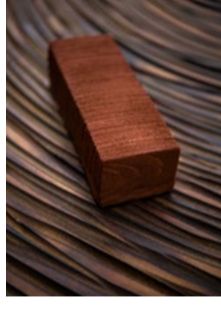


Photo Géraldine Martens©

Bûche « LESS IS MORE » 65,00 €

taille unique 6 personnes

— Sur commande uniquement jusqu'au 20 décembre —

Pensez à passer vos commandes par
téléphone ou via notre site internet
www.lesartizans.fr

Les Macarons et les Gâteaux

Pyramides de macarons à composer

40 Macarons

60.00€

60 Macarons

90.00€



- Pur chocolat
- Caramel beurre salé
- Vanille de Madagascar
- Café
- Framboise
- Citron
- Pistache
- Cacahuète

Boîtes de macarons

10 Macarons

13.00€

15 Macarons

19.00€

24 Macarons

29.50€

Pâtisseries à emporter

Baba au Rhum 6.00€

Baba punché, crème pâtissière au rhum, sucre Muscovado et chantilly vanillée

Tonkanita 6.00€

Dacquoise noisette, croustillant praliné noisette, crémeux vanille, mousse chocolat au lait et fève de tonka

Paris-Brest 6.00€

Pâte à choux, crème à la noisette, cœur de praliné noisette, croustillant praliné et noisettes caramélisées

Caramélon 6.00€

Biscuit brownies noix de pécan, crémeux caramel, mousse onctueuse à la vanille de Madagascar

Tarte au Citron 6.00€

Pâte sucrée amande, biscuit cake citron punché au Kalamansi, crème citron et nuage citron

Le marché de Noël à emporter

- par Patrick Canal -

- FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

- 12.00€/100gr -

- TARAMA DE SAUMON ET OEUFS DE CABILAUD

- 7.10€/100gr -

- SAUMON FUMÉ D'ECOSSE LABEL ROUGE

- 12.00€/100gr -

- JAMBON DE TRUIE D'ARAGON

- 7.00€/100gr -

- BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE

- 14.00€/100gr -

Pensez à passer vos commandes par
téléphone ou via notre site internet
www.lesartizans.fr

Mathieu MANDARD

&

Patrick CANAL

Les Artizans

30 rue Montorgueil - 75001 Paris

01 40 28 44 74

contact@lesartizans.fr

www.lesartizans.fr



Le restaurant sera fermé

le 25 Décembre 2021.