LE SUCRÉ

LE SALÉ

Mathieu MANDARD
&
Patrick CANAL

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

| 4 personnes : 32.00€ | 6 personnes : 47.00€ | 8 personnes : 62.00€ |

Bûche Tonkanita

Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat au lait, fèves de Tonka.

Bûche Exotique

Biscuit dacquoise coco, croustillant praliné noisette et noix de coco, confit et dés de mangue, crème légère aux fruits de la passion.

Bûche Citron / Sésame Noir

Croustillant au sésame noir, insert de citron confit, praliné sésame noir, mousse vanille et sésame noir.

CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT

- Mathieu MANDARD -

vous propose sa

« BÛCHE SCULPTÉE »

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.

Brownies chocolat noir, noix de Pécan, crémeux caramel beurre salé, praliné noix de Pécan et mousse onctueuse à la vanille de Madagascar.

« BÛCHE SCULPTÉE » 69,00€
taille unique 6/7 personnes

Sur commande uniquement jusqu'au 20 décembre

Les Artizans vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

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

Boites de macarons

10 Macarons	15 Macarons	24 Macarons
13.00€	19.00€	29.50€

Patisseries 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 caramélisée

Less Is More 6.00€
Biscuit roulé cacao, dacquoise coco, croustillant praliné coco torréfiée, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat noir grand cru Nicolas Berger.

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**
  - 16.00€/100gr -
- **SAUMON FUMÉ**
  - 15.00€/100gr -
- **JAMBON DE TRUIE D'ARAGON**
  - 9.00€/100gr -
- **BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE**
  - 16.00€/100gr -

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

Le restaurant sera FERMÉ le 24 Décembre 2022 le soir, le 25 Décembre 2022 et le 1er Janvier 2023 toute la journée

30 rue Montorgueil - 75001 Paris
01 40 28 44 74
contact@lesartizans.fr | www.lesartizans.fr