

DESSERT DU ROY

Pour offrir ou à partager avec vos proches

- Nos chocolats maison
- Notre pain d'épices
- Nos marrons glacés
- Nos papillotes
- Nos panettones
- Nos fours salés

Pour fêter la nouvelle année !

- L'HORLOGE : Mousse chocolat noir, spéculos.
- LE NOUVEL AN : Bavaroise framboise et son vin pétillant.

Prise de commande jusqu'au 29 décembre 2024

MERCREDI 1ER JANVIER 2025 FERMÉ

L'ÉPIPHANIE

DIMANCHE 5 JANVIER 2025

Pensez à réserver !

**Vos galettes à la frangipane, Frangipane chocolat et
Gâteaux des Rois fruits confits.**



MAISON DINGER

AU DESSERT DU ROY

Deux adresses pour mieux vous servir

- 2 bis rue Pasteur 30127 Bellegarde

Tel : 04.66.01.11.42

- 11 quai Général de Gaulle 30 300 Beaucaire

Tel : 04.66.75.57.16

Nathalie et Sylvain DINGER,

**leur équipe vous souhaite de délicieuses fêtes
gourmandes de Noël et de fin d'année.**



Patisserie-dinger.com



NOS BÛCHES

LA PIOUS-PIOUS : Biscuit sablé breton, crémeux pomme verte, mousse poire. Allergènes : gluten, céréales (millet/sarrasin/lin/tournesol), lactose, œuf

LE TONKINOIS : Au cœur d'une bavaroise tonka un crémeux chocolat noir. Allergènes : lait amandes, œuf, soja

Sans gluten, sans lactose

L'ORANGER : Sur un moelleux aux amandes, un croustillant et sa mousse orange, au cœur de celle-ci une compotée d'orange curcuma. Allergènes : gluten, lactose, fruits à coques amandes, œuf

LE ROYAL : Une feuillantine pralinée recouverte d'une mousse caramel et ses morceaux de pêches, accompagnés d'un coulis de caramel. Allergènes : gluten, lactose, œuf, soja, fruit à coques

LA VENEZUELA : Sur un biscuit brownie, au cœur d'une mousse chocolat noir 72% sa délicate meringue aux amandes. Allergènes : lactose, œuf, fruit à coques amandes, soja

Sans gluten

LE TOUT NOISETTE : Un croustillant, une mousse et son insert crémeux chocolat lait noisette. Allergènes : gluten, fruit à coques, lactose, œuf, soja

NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES

Biscuit roulé, crème pâtissière grand marnier, recouverte de sa traditionnelle mais légère crème au beurre. Allergènes : gluten, œuf, lactose

6 pers 24.60€ / 8 pers 32.80€



NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

L'ARDÉCHOISE : Une délicate génoise garnie de crème de marrons et ses morceaux, recouverte d'une crème chantilly.

Allergènes : gluten, lactose, œuf

LA FORET NOIRE : Un biscuit chocolaté fourré d'une onctueuse crème chocolat, de griottes et sa chantilly. Allergènes : gluten, lactose, œuf, soja

NOS BÛCHES GLACÉES

LA LEMON : Sur un biscuit sablé citron vert, un sorbet et son crémeux citron. Allergènes : gluten, œuf, lactose

LE VERCORS : Au cœur d'une glace vanille des éclats de noix caramélisées. Allergènes : œuf, lactose, fruit à coques

Sans gluten

LE NOUGAT : Blanc mousse glacée miel avec ses fruits confits et son délicieux nougat chocolat. Allergènes : gluten, œuf, lactose, fruit à coques, miel

LE PÈRE NOËL : Taille unique 6 pers 33€ (rond)

Au cœur d'un sorbet fraise un parfait lavande. (Mas en Provence)

Allergènes : œuf, fruit à coques

Sans gluten, sans lactose

Toutes nos bûches se déclinent en 2 tailles

6 pers 28.80€ / 8 pers 38.40€

POUR VOS COMMANDES

Afin de vous satisfaire au mieux, et dans la limite de nos stocks disponibles nous vous demandons de passer

Vos commandes de NOËL avant le 20 décembre 2024

Aucune commande laissée sur notre compte Facebook, boîte courriel ne sera