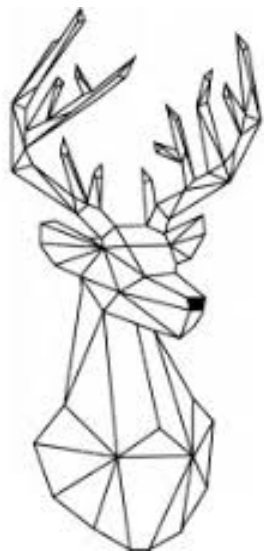


INTENSES DOUCEURS

MACARONS

PETITS FOURS

CHOCOLATS



PAPILLOTES MAISON

MARRONS GLACÉS

BONS CADEAUX

WWW.XAVIERBRIGNON.COM

XB

Ouverture du magasin :

Du Lundi 18 au Dimanche 31 décembre

De 8h00 à 18h00

Le 25/12 de 9h00 à 12h00

Fermé le mardi 26 décembre et
le lundi 1^{er} Janvier

Afin de vous satisfaire au mieux,
Merci de passer vos commandes
avant le :

22/12 pour Noël et le
29/12 pour la St Sylvestre.

*Toute l'équipe XB vous souhaite
De bonnes fêtes de
Fin d'année
Et vous remercie de votre confiance*

53 rue de Vesoul 25000 BESANÇON

03 81 50 33 90

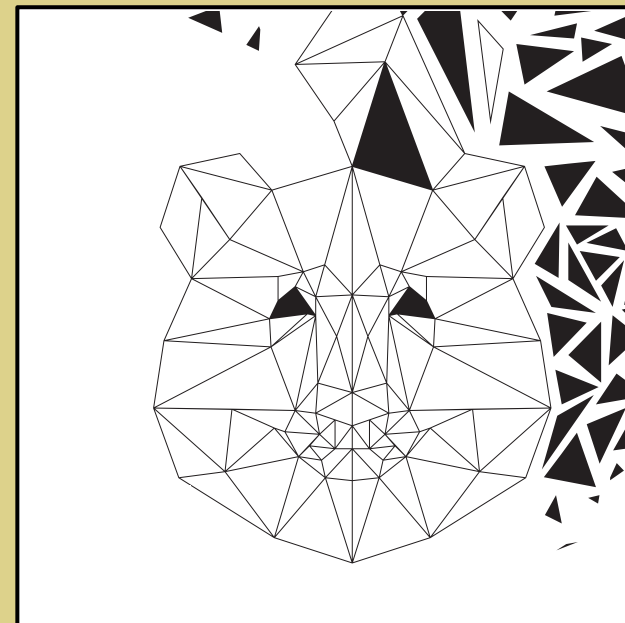
patisseriexb@gmail.com

Stationnement facile et gratuit :

Parking couvert Casino

Parking Beauquier

XAVIER BRIGNON
Pâtissier-Chocolatier



CARTE DES FÊTES
2017

XB

LES BÛCHES

Taille unique 5/6 personnes

32€

DIVINE CARAMEL

Streuzel cacao, brownie pécan/macadamia, mousseux vanille de Madagascar, crémeux caramel

BORA-BORA

Croustillant noisette du Piémont, biscuit chocolat, Confit framboise, crémeux vanille de Tahiti, Mousse chocolat grand cru 72%

ÉTINCELLE

Crumble, biscuit quatre quart aux pommes, Ganache montée à la pomme, Mousseux chocolat Dulcey

ROYAL CITRUS

Biscuit & croustillant amande, confit de fraise des bois
Mousseux citron à l'infusion de basilic frais

ROMY

Sablé breton sésame, biscuit amande
Confit de framboise & rose, mousseux litchi,
Fruits rouges frais

SAVANE

Pain de Gênes citron, crémeux ananas/mangue
Mousse ananas, confit passion

#17 -BÛCHE DE L'ANNÉE-

Croustillant & biscuit noisette, mousseux amande,
Mousseline praliné maison en deux textures

LES BÛCHES GLACÉES

Taille unique 5/6 personnes

32€

VANILLE / CARAMEL / PÉCAN

Glace vanille de Madagascar, sauce et parfait glacé caramel, noix de pécan caramélisées, Chantilly

TI' PUNCH

Sorbet noix de coco & mangue, parfait glacé rhum blanc
Biscuit banane

ARDÉCHOISE

Glace vanille de Madagascar, parfait glacé & brisures de marrons confits, biscuit amande

SPÉCIALITÉS GLACÉES

4/6/8 PERS. 6€ la part

VACHERIN 3 CHOCOLATS

Meringue chocolat, sorbets chocolat noir, lait & blanc
Chantilly

VACHERIN VANILLE/FRAISE

Meringue, glace vanille de Madagascar
Sorbet fraise, Chantilly

VACHERIN VANILLE/FRAMBOISE

Meringue, glace vanille de Madagascar
Sorbet framboise, Chantilly

COUPE NOUGATINE

7€ la part
Garnie de fruits en sorbet (2 par pers.)

COTÉ TRAITEUR

PIÈCES COCKTAIL :

24 pcs - 29,90€ / 40 pcs - 48€ / 60 pcs - 65€
Burger comtois, éclair scandinave, cookie piment Espelette, navette foie gras, blinis saumon, tulipes de légumes, chou Roquefort ...

CANAPÉS GOURMANDS :

24 pcs - 28€ / 40 pcs - 39€ / 60 pcs - 59,90€
Foie gras & figue, guacamole & crevette, jambon cru & chèvre, saumon fumé, cancoillotte & Morteau ...

FOURS SALÉS CHAUDS :

24 pcs - 21€ / 40 pcs - 34€
Quiche escargot, lorraine, gougère, saucisse, mini-croque,...

PAIN SURPRISE :

48 sandwichs 39€
Saumon fumé, foie gras, fromage

MIGNARDISES SUCRÉES :

24 pcs - 25€ / 40 pcs - 39€ / 60 pcs - 59,90€
Tartelettes fruits, chocolats, brownies, éclairs, choux,...

Signé Romuald FASSENET

Meilleur Ouvrier de France

Foie gras au naturel	15€ les 100gr
Foie gras truffe noire	20€ les 100gr
Pâté en croute Richelieu	4,90€ les 100gr
Feuilleté de homard	12,90€ la pièce
Vol au vent ris de veau & morilles	12,90 € la pièce
Cassolette de lotte et St Jacques	17€ la pièce
<i>sauce homardine</i>	
Demi homard, <i>sauce yuzu & vin jaune</i>	19 € la pièce

LES PLATS 21€ la part

Filet de boeuf, *sauce Périgueux*
Suprême de chapon, *sauce foie gras*
Lièvre à la royale, *sauce civet*
Caille farcie aux pruneaux & foie gras,
sauce miel et épices

*Tous nos plats sont servis avec un gratin dauphinois
& une cassolette de légumes*