

Spécial Noël 2025

Les galettes

- Pommes
- Frangipane • Frangipane, chocolat
- Frangipane, framboise
- Redécouvrez ! Frangipane, Chartreuse

Nos fèves

- Pour le collectionneur, nos fèves... Toujours uniques et originales !
- Notre collection cette année : les petits pains d'épices

Les brioches (pur beurre)

- Traditionnelles • Provençale (fruits confits) • Chocolat : crème pâtissière et copeaux de chocolat
- La garnie : crème pâtissière et écorces d'orange

Nos spécialités pour vos cocktails et apéritifs

- Petits fours salés (environ 100 pièces / Kg) 39,00€ le Kg
- Triangle de quiche au jambon..... 0,50€ la pièce
- Triangle de quiche aux légumes..... 0,50€ la pièce
- Triangle de quiche au thon..... 0,50€ la pièce
- Triangle de pizzas..... 0,40€ la pièce
- Navette de mousse de foie..... 0,90€ la pièce
- Navette de roquefort..... 0,90€ la pièce
- Canapé de saumon rond..... 1,50€ la pièce
- Cannelé de pomme de terre..... 1,10€ la pièce
- Sandwichette de crudités..... 1,10€ la pièce
- Verrine de queues d'écrevisses..... 1,70€ la pièce
- Verrine de petits pois..... 1,70€ la pièce
- Sandwich Suédois au saumon*..... 1,20€ la pièce
- Chougnoute Jambon / Fromage..... 0,95€ la pièce
- Berecque au bacon..... 0,95€ la pièce
- Coque de choux d'escargots..... 1,00€ la pièce
- Mini pâté en croûte maison..... 0,90€ la pièce
- Croustade épinards saumon*..... 0,95€ la pièce
- Croustade de tomate..... 0,95€ la pièce
- Canapé foie gras (Minimum 36 pièces)..... 2,50€ la pièce
- Pain surprise..... 54,00€
12/15 personnes (de 100 toasts : jambon blanc, jambon cru, tapenade, saumon)
- Pain surprise saumon*..... 70,00€
12/15 personnes (de 100 toasts)



* sous réserve d'arrivage

Notre carte de prix 2024 / 2025

La taille de nos bûches :
4, 6, 8, 10, 12, 14 personnes (au delà sur commande)

Nos bûches (prix par personne) :

- Traditionnelles..... 3,80€
- Pâtisseries..... 3,80€
- Glacées..... 3,80€
- Bûchettes individuelles..... 3,35€

Nos petits gâteaux réduits :

- Traditionnels..... 1,30€
- Mini bûchettes..... 1,55€

Nos chocolats maison

- Au détail..... 85€/kg
- A partir de 6 kg..... 76,50€/kg

Nos ballotins :

- 250 gr..... 21,25€
- 375 gr..... 31,90€
- 500 gr..... 42,50€
- 750 gr..... 63,75€
- 1 kg..... 85,00€



Gaudillot
Spécial fêtes de fin d'année !

Notre sélection

Bûches, pains et spécialités spécial fêtes !

Retrouvez nos spécialités maison

Dégustation des bûches et des pains spéciaux

Bûches : samedis 7 et 14 décembre - mercredi 11 décembre
Pains spéciaux : samedis 7 et 14 décembre - mercredi 11 décembre

”

Nous remercions nos fidèles clients qui nous font confiance et nous leur souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année...
Joyeuses fêtes à tous !

www.gaudillot.com

Gaudillot
Spécial fêtes de fin d'année !

Nos Pains spéciaux

- **Seigle/Seigle au citron**
Pour les saumons, huîtres & fruits de mer
- **Figues & noix**
Pour les salades vertes, gibiers & fromages
- **Pain complet**
Spécial diététique
- **Tortigraines**
Pour les charcuteries, fromages, plats
- **Pain antique**
Pour les gibiers & fromages
- **Baguette tradition**
Tout au long du repas
- **François & François aux noix**
Tout au long du repas
- **Pain au maïs**
Tout au long du repas
- **Odin**
Charcuteries, fromages, plats
- **Pain d'épeautre**
Tout au long du repas
- **Brochette de pains spéciaux**
Maïs complet, antique, François, François aux noix, seigle «En centre de table»
- **Et toujours : Le Chiapep's**
Foie gras, salade, charcuterie, saumon
- **Pain de mie rond ou carré**

Nos pains à partager et à personnaliser

Communiquez-nous les noms de vos invités, ils apparaîtront sur vos pains !



Nos spécialités (modèles déposés)

Délices du Voironnais
Pâte d'amande Candy, rondin de ganache et Chartreuse (Boite de 12)

Grêlon de Vouise
Ganache chocolat blanc, décoction d'orange, trait de vanille

Nos chocolats & confiseries

Marrons glacés

Nos papillotes maison
Blagues & pétards !

Chocolats, ballotins & papillotes...
Le chocolat, entièrement fait maison est 100% pur beurre de cacao

Nos bûches

En dégustation au magasin samedis 7 et 14 décembre et mercredi 11 décembre !



Vous l'avez apprécié...

La Tiphanie
Bavarois vanille, biscuit madeleine aux éclats de framboises, biscuit cassis / myrtilles groseilles, glaçage framboises / groseilles



Vous l'aimez

«Le douceur d'Automne»
Bavarois poires williams caramel tendre / noix biscuits myrtilles

Dégustation des bûches les samedis 7 et 14 décembre et mercredi 11 décembre.

Choix des parfums jusqu'au 14 décembre

Notre gamme de bûches glacées

Glacée traditionnelle avec décor chantilly
Vanille framboise : glace et biscuit Joconde
Vanille fraise : glace, meringue et biscuit Joconde

Nouveauté : L'esprit de Noël
Glace Grand Marnier, sorbet orange sanguine, compotée d'orange, biscuit Joconde

L'ardéchoise

Glace aux marrons et vanille
Biscuit Joconde et brisures de marrons glacés

Chocolat

Glace chocolat noir praliné noisette, biscuit chocolat

La macaronnade soufflée glacée
Glace vanille soufflé Chartreuse, insert caramel et biscuit noix, décor Macarons

L'igloo

Dôme glacé à la mangue, soufflé glacé à la framboise, biscuit Joconde aux amandes, coulis de framboise

Nos bûches pâtissières

Le douceur d'Automne
Bavarois poire williams, caramel tendre, noix et biscuit myrtilles

La Tiphanie
Bavarois vanille, biscuit madeleine aux éclats de framboises, biscuit cassis / myrtilles groseilles, glaçage framboises / groseilles

Le Saint Bruno

Mousse légère au chocolat, biscuit succès, feuilleté pailletine, génoise chocolat

Bavaroise framboise

Framboise, biscuit Joconde, coulis gélatiné

Nos entremets St Sylvestre



Sans oublier...

Le St Bruno, le Succès, le douceur d'automne

Tous les entremets «Nouvel an» sont décorés avec calendrier, pendule, chalet choc, etc.

Nos bûches traditionnelles roulées

Praliné
Biscuit génoise, crème pâtissière au praliné, crème au beurre praliné

Grand marnier
Biscuit génoise, crème pâtissière aux écorces d'oranges, crème au beurre Grand Marnier

Café
Biscuit génoise, crème pâtissière au café, crème au beurre café

Chocolat
Biscuit génoise, crème pâtissière au chocolat, ganache chocolat 55%

6/8 pers 31€
10/12 pers 46€

