Au Petit Prince

Maître Artisan
Pâtissier - Chocolatier

Armelle et Guillaume Dufour
et toute leur équipe
vous proposent leurs spécialités de fin d'année.

Venez découvrir leurs chocolats maison :
Prunellias, Truffes au litchi, Pavé du Prince,
le Trotteur Mayennais, pralinés et ganaches
et leurs créations spéciales
fin d'année

Les Bûches Pâtissières

TAILLE 4, 6, 8 ET 10 PERSONNES

Bûche traditionnelle crème au beurre

*légèrement parfumé à l'alcool

Au choix :
- café
- chocolat
- praliné*
- Grand-Marnier*

Bûche Saveurs de Noël

Biscuit tendre amande/châtaigne, bavaroise poire/caramel, compotée poire épicée (vanille/fève de tonka/bâton de cannelle/carvi), mousse mandarine.

Bûche Caraïbes

Biscuit tendre noisette et ses éclats de noisettes, marmelade d'ananas, crémeux chocolat lait, mousse caraïbes (ananas/coco/citron vert/rhum 1%).

Bûche Alpage

Pâte sablée amande, biscuit macaron fruits rouges, compotée de fruits rouges, crémeux fruits rouges, sabayon vanille.

Bûche Festive « sans gluten de blé »

Croustillant pâte sablée chocolat/noisettes caramélisées, cake intense pistache, marmelade de framboise, mousse chocolat au lait.

Bûche Morbihannaise

Cake caramel, sablé pressé sarrasin, crémeux caramel à la fleur de sel de Guérande, compotée pomme caramel, mousse riz au lait vanillée.

Bûche Royal Chocolat

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat, copeaux de chocolat.

4 pers. 23,60 € **6 pers. 35,40 €** **8 pers. 47,20 €** **10 pers. 59,00 €**

POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN le 31

Cake intense citron jaune glacé croustillant, crémeux kalamansi, marmelade passion/mangue/ananas/crème légère chocolat lait.

4 pers. 23,60 € **6 pers. 35,40 €** **8 pers. 47,20 €** **10 pers. 59,00 €**

Les Bûches Glacées

TAILLE 6 OU 8 PERSONNES

Bûche Merveilles de Noël

Tendre génoise chocolat imbibée d'un jus d'orange caramel aux épices (anis étoilé/cannelle/vanille), marmelade d'orange, bavaroise glacée à la brioche toastée avec ses épices, crème glacée chocolat blanc aux zestes d'orange.

Bûche Un Noël à New-York

Biscuit brownies, pâte à tartiner gianduja/cacahuète/noix de pécan concassée, parfait glacé noix de pécan, crème glacée praliné.

Bûche Exotique « sans gluten de blé »

Cake fondant noisette/amande, compotée mangue/passion/abricot, crème glacée fruits exotiques.

Bûche Fée Verte

Biscuit streusel citron vert/semi confit de pomme verte, biscuit tendre citron vert, mousse pomme verte/citron jaune, crème glacée vanille.

Bûche Vanille de Choc Duo

Biscuit tendre chocolat, croustillant praliné, crème glacée vanille bio de Madagascar, crème glacée chocolat 67 % fleur de cao, glaçage gourmand chocolat noisette du Piémont.

6 pers. 35,40 € 8 pers. 47,20 €

Autres Desserts Glacés

Coupe nougatine

Assiette de nougatine, 3 parfums au choix : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, cassis, abricot, passion, fraise, framboise, citron.

Coupe individuelle 4,70 € 4 pers. 18,80 € 6 pers. 28,20 € 8 pers. 37,60 € 10 pers. 47,00 €

Vacherin

Meringue, chantilly, un ou deux parfums au choix

6 pers. 33,60 € 8 pers. 44,80 €

Pour vos Apéritifs

Les pains surprises

Mousse de canard • roquefort • jambon fumé affiné • terrine de Saint-Jacques.

40 parts / 32,00 €
48 parts / 39,00 €
56 parts / 44,00 €

Les fours apéritifs chauds*

Pizza • quiche alsacienne • quiche poulet/pamplemousse/curry • beurre d'escargot • allumette au fromage • saucisse cocktail • beurre d'anchois • feuilleté merguez • roulé feuilleté moutarde/noix.

0,95 € / l'unité

Les réductions sucrées*

Pavé du Prince • caracas • cyrano • royal chocolat • charlotte fruits rouges • litchi/framboise • fève de tonka • exotique • éclair et religieuse café ou chocolat • chou crème vanille • chou praliné • tarte fruits rouges • tarte citron.

1,10 € / l'unité sauf chou vanille 1,20 €

Les marrons glacés par nos soins.

Les pâtes de fruits maison.

Les macarons maison.

Les chocolats maison.

Fours secs sucrés :

tuiles amandes, florentins, palets mayennais…

*votre commande sera composée d'un assortiment de nos spécialités.

Anticipez vos commandes à prendre le 24 après-midi pour le 25, nous serons fermés le vendredi 25 décembre 2026.

Plus aucune commande ne pourra être modifiée moins de 48h à l'avance.

Pour compléter votre décoration de table, nous vous proposons des mini-ballotins de chocolats maison à offrir à vos invités.

Tout ce que nous vous proposons est FABRIQUÉ MAISON dans le RESPECT de la TRADITION ARTISANALE

AU PETIT PRINCE
3, Rue Solférino - LAVAL
Tél. 02.43.56.46.58

IMPRIM'SERVICES • 02 43 53 21 00 Tarifs applicables à partir du 1er décembre 2026