

TRAITEUR

PAIN SURPRISE : 5 sortes de sandwiches

TOAST : charcuteries, poissons, légumes

FEUILLETÉS SALÉS

PÂTÉ CROÛTE : porc, veau et foie gras
ou canard, dinde et foie gras



GALETTE DES ROIS

Pour 4, 6 ou 8 personnes

Pomme-caramel salé,

Frangipane

Frangipane, graine de courge, pépite de chocolat (sans fruits à coque)



Fêtes de fin d'année : pour une bonne organisation merci de passer commande avant le 21 décembre

©Monnier/BCL/Sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Adobe stock / Le Plaisir Sucré

44, Grande-Rue de Vaise

69009 LYON

Tél. : 04 78 83 77 39

7h/19h du lundi au samedi

7h/13h le dimanche

Mercredi 24 et 31 décembre 7h/18h

Fermé le jeudi 1^{er} janvier

www.leplaisirsucré.fr

Le Plaisir Sucré - Pâtisserie Chocolaterie Glacerie

② #leplaisirsucré

Commandez en ligne sur :

www.epicery.com/epiceries/plaisir-sucré



LE PLAISIR SUCRÉ
Maison Breniaux

Collection Hiver 2025



Pâtisserie - Chocolaterie

Frédéric Breniaux
et son équipe vous proposent

Depuis plus de 20 ans à la tête du Plaisir Sucré, Frédéric Breniaux, maître artisan pâtissier-chocolatier a la passion des nouvelles aventures gustatives.

Attentif au développement durable et à la traçabilité des matières premières utilisées, Frédéric confectionne ses desserts à partir de produits provenant de circuits courts : abricots de Chasseley, framboises et fraises de Thurins, pommes du Pilat, noix de Grenoble.



> BÛCHES PÂTISSIÈRES

• SYMPHONIE pistache-vanille-fraise-framboise

Bavaroise vanille, biscuit pistache, confit fraise, mousse framboise et fruits frais

• VOLTAIRE vanille-praliné noisette-chocolat

Biscuit amande, crème brûlée vanille, croustillant praliné noisette, mousse chocolat noir 66%

• SOUS LES ÉTOILES brownies amandes-chocolat

Brownies amandes, crémeux chocolat 80% Ghana, mousse au chocolat blanc infusion grué, bavaroise chocolat au lait 46%

• CHERRY MARRON marron-griotte

Pain de gêne marron, confit griotte, crème vanille, suprême marron

• PISTE ROUGE caramel-fruits rouges **NEW!**

Caramel, praline rose, bavaroise amande, confis framboise, biscuit clafoutis fruits rouges

• FORÊT NOIRE cerise amaréna-chocolat-kirsch

Cerise amaréna, biscuit roulé chocolat, diplomate kirsch, ganache montée et chocolat noir

• SOUS-BOIS chocolat noir-marron-rhum

Biscuit roulé punché rhum, ganache chocolat noir, crème de marron, meringue et décor chocolat

BÛCHES : 4/6 parts 34€ - 6/8 parts 47€

• MONTREAL pomme-cannelle **NEW!**

Biscuit pomme croustillant, mousse au chocolat blond, canelle et pomme Canada au sirop d'érable

• COCKTAIL EXOTIC mangue-ananas-citron vert **NEW!**

Bavaroise mangue passion, mousse coco, biscuit amande et compotée ananas citron vert

> BÛCHES GLACÉES

• ARLEQUIN Fruits du verger-vanille-meringue

Sorbets fruits du verger, crème glacée vanille meringue et chantilly fraise

• DOUCEUR CHOCOLAT mandarine-chocolat

Crème glacée chocolat, glace praliné noisette et sorbet mandarine

> ENTREMETS GLACÉS

• COUPE NOUGATINE

Fruits en sorbets et crème glacée, meringue et nougatine



CHOCOLATS MAISON

10,95 € les 100 g



Découvrez notre gamme de chocolats confectionnés par nos soins à partir de chocolats pure origine issus de l'agriculture raisonnée et nos pralinés maison.

CHOCOLATS : 10,95 € les 100 g
ainsi que nos boîtes prestiges XS / 130 g, T5 / 270 g,
T7 / 400 g, T10 / 600 g
Ballotin 250 g, 375 g, 500 g

POUR LE CAFÉ : petits fours, macarons, mignardises,
mendiants, mini tablettes chocolat, sapins gourmands

PAPILLOTES MAISON : 11 € les 100 g

Marrons confits, fruits confits

Panettones traditionnels maison cédrat-raisin
ou mandarine-pépites de chocolat

