

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

© Meunier/BCU 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 Glaceries

#leplaisirsucré

Commandez en ligne sur :

www.epicery.com/epiceries/plaisir-sucré

LP

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.



Côté chocolat, en choisissant des grands crus pure origine issus de l'agriculture raisonnée, il laisse parler sa créativité : découvrez sa large gamme de douceurs aux noms chantants...

Avec son équipe de professionnels qualifiés et passionnés, Frédéric Breniaux élabore des produits faits maison pour le plus grand plaisir des gourmands !



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

> 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 gène marron, confit griotte, crème vanille, suprême marron

• PISTE ROUGE caramel-fruites rouges

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



• MONTREAL pomme-cannelle **NEW !**

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

• COKTAIL 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 prestigieuses 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 traditionnelles maison cédrat-raisin ou mandarine-pépites de chocolat

