



PRINTEMPS ÉTÉ 2023

Tarte fraise mélisse



Crème d'ange

GÂTEAUX INDIVIDUELS

Baba au rhum

Gelée de rhum, baba imbibé au rhum, suprême d'orange, crème chantilly à la vanille de Madagascar.

6,10 €



[contient de l'alcool]

Charlotte fruits rouges

Biscuit cuillère, compotée de fruits rouges, mousse fromage blanc citron vert, coulis de fruits rouges, fruits frais.

6,10 €



Crème d'ange

Mousse légère au miel des montagnes, compotée abricot.

6,10 €

sans gluten



Fraisier (disponible uniquement le week-end)

Crème mousseline à la vanille de Madagascar, fraises fraîches, biscuit pain de Gênes.

6,10 €





Gros caillou

Crème pâtissière au Grand-Marnier®, accompagnée d'oranges confites, biscuit pain de Gênes, crème au beurre au Grand-Marnier, meringue, enrobage chocolat au lait & amandes.

6,10 €
[contient de l'alcool]

Louvre

Mousse chocolat noir 70%, feuellantine croustillante & praliné amande, biscuit dacquoise amande.

6,10 €

Opaline

Mousse à l'huile d'olive, compotée kiwi, pesto aux herbes, biscuit madeleine à l'huile d'olive, pâte de fruit au kiwi.

6,10 €

Odéon

Mousse chocolat 70%, cœur et namelaka à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande.

6,10 €

Opaline



Cherry' croc

Meringue aux fruits secs, crème mousseline aux fruits secs, cœur coulant à la griotte.

6,10 €



Saint-Domingue

Mousse aux fruits exotiques, compotée aux fruits frais mangue ananas & graines de passion, biscuit noix de coco.

6,10 €



St Ho !

Pâte à choux, pâte sablée, crémeux caramel au beurre salé, crème pâtissière caramel, crème chantilly à la vanille de Madagascar.

6,10 €



Tarte citron

Fond de pâte sucrée, crème citron, meringue acidulée légère & croustillante, crémeux citron, confit citron.

6,10 €



Cherry' croc



Tarte Lyon Tokyo

Tarte framboise

Fond de pâte sucrée, financier aux éclats de framboises, gelée framboise, crème légère à la vanille, framboises fraîches.

6,10 €



Tarte dulcey Passion

Fond de pâte sucrée, duja noisette, namelaka dulcey, crémeux passion à la vanille de Madagascar.

6,10 €



Tarte Lyon Tokyo

Pâte sablée, croustillant amande et praline rouge, crème à la praline rouge, tuile à la praline avec crémeux yuzu et segments de pamplemousse.

6,10 €



Tarte fraise mélisse

Compotée de fraise et mélisse fraîche, mousse légère à la vanille de Madagascar, financier aux amandes et noisettes, sablé.

6,10 €





Charlotte fruits rouges

ENTREMETS

Charlotte fruits rouges

Biscuit cuillère, compotée de fruits rouges, mousse fromage blanc citron vert, coulis de fruits rouges, fruits frais.

6,80 € la part

6 parts



Fraisier / framboisier (disponible uniquement le week-end)

Crème mousseline à la vanille de Madagascar, fraises fraîches, biscuit pain de Gênes.

6,80 € la part

4,6,8,10,12 parts



Gros caillou

Crème pâtissière au Grand-Marnier®, accompagnée d'oranges confites, biscuit pain de Gênes, crème au beurre au Grand-Marnier, meringue, enrobage chocolat au lait & amandes.

6,80 € la part

4,6 parts



[contient de l'alcool]



Odéon

Louvre

Mousse chocolat noir 70%, feuillantine croustillante & praliné amande, biscuit dacquoise amande.

6,80 € la part

4,6,8,10,12 parts



Opaline

Mousse à l'huile d'olive, compotée kiwi, pesto aux herbes, biscuit madeleine à l'huile d'olive, pâte de fruit au kiwi.

6,80 € la part

4,6 parts



Odéon

Mousse chocolat 70%, cœur et namelaka à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande.

6,80 € la part

4,6,8,10,12 parts





Saint-Domingue

Cherry' croc

Meringue aux fruits secs, crème mousseline aux fruits secs, cœur coulant à la griotte.

6,80 € la part

6 parts



Saint-Domingue

Mousse aux fruits exotiques, compotée aux fruits frais mangue ananas & graines de passion, biscuit noix de coco.

6,80 € la part

4,6,8,10,12 parts



St Ho !

Pâte à choux, pâte sablée, crémeux caramel au beurre salé, crème pâtissière caramel, crème chantilly à la vanille de Madagascar.

6,80 € la part

4,6,8 parts



Tarte citron

Fond de pâte sucrée, crème citron, meringue acidulée légère & croustillante, crémeux citron, confit citron.

6,80 € la part

4,6,8 parts





Tarte framboise

Tarte framboise

Fond de pâte sucrée, financier aux éclats de framboises, gelée framboise, crème légère à la vanille, framboises fraîches.

6,80 € la part

4,6,8 parts



Tarte dulcey passion

Fond de pâte sucrée, Duja noisette, namelaka dulcey, crémeux passion à la vanille de Madagascar.

6,80 € la part

4,6,8 parts



Tarte Lyon-Tokyo

Pâte sablée, croustillant amande et praline rouge, crème à la praline rouge, tuile à la praline avec crémeux yuzu et segments de pamplemousse.

6,80 € la part

4,6,8 parts



Tarte fraise mélisse

Comptée de fraise & mélisse fraîche, mousse légère à la vanille de Madagascar, financier aux amandes et noisettes, sablé.

6,80 € la part

4,6 parts





Verrine praline rouge

ENTREMETS GLACÉS

Choco-vanille

Marbré de crème glacée chocolat & vanille de Madagascar, crémeux au caramel beurre salé, noix de pécan.

6,80 € la part - 4,6 parts

sans gluten    

Vacherin

Sorbet framboise, crème glacée vanille de Madagascar, meringue.

6,80 € la part - 4,6 parts

sans gluten  

POTS

- Crème glacée : caramel, chocolat, pistache, vanille
- Sorbet : citron, fraise, framboise, pêche de vigne

300 ml ou 480 ml - 5,30 € / 8,50 €

VERRINES GLACÉES

- Maïs : crème glacée maïs, caramel tendre aux maïs torréfiés, crème glacée chocolat 70%, pop corn caramélisé enrobé de chocolat caramel.
- Praline rouge : crème glacée à la praline rouge, sorbet yuzu, confit de pamplemousse-vanille, amandes grillées.
- Brownie : crème glacée chocolat 70%, crème glacée vanille de Madagascar, sauce chocolat au lait, brownie, perles croustillantes chocolat au lait.
- Pêche verveine : crème glacée verveine, sorbet pêche de vigne, confit pêche de vigne, pêches rôties vanille.
- Montélimar : crème glacée nougat, sorbet abricot, coulis miel, abricots rôtis vanille, fruits secs.
- Cookie : crème glacée vanille de Madagascar, caramel semi-liquide vanille, cookies crus et cuits, noix de pécan caramélisées.

6,60 €



RÉDUITS

- Baba au rhum
- Charlotte fruits rouges
- Compotée kiwi, mousse & biscuit madeleine huile d'olive
- Crème pâtissière & crème au beurre au grand Marnier & oranges confites
- Mousse chocolat noir & feuillantine croustillante
- Mousse exotique & fruits frais
- Mousse chocolat noir & namelaka vanille
- Tarte fraise mélisse
- Tartelette citron
- Tartelette framboise
- Tarte Lyon-Tokyo pralines rouges & yuzu
- Tarte dulcey passion

Assortiments de 12, 24, 35 ou 54 réduits
(21,60 € / 40,80 € / 56 € / 81 €)

MACARONS

- Réglette de 8 macarons (15,10 €)
- Boîte de 16 macarons (28,20 €)
- Demi-mètre de macarons (32,40 €)
- Boîte de 25 macarons (42,10 €)
- Boîte de 35 macarons (58,10 €)
- Pyramide de 21, 45, 60 macarons (43,20 € / 85,50 € / 108 €)

Amande, cassis, café fleur de sel, caramel au beurre salé, citron, chocolat, chocolat intense, fraise, framboise, griotte, pistache, mangue cardamome, passion vanille, sésame noir, vanille



INFORMATIONS

Votre commande en un clic à retirer dans la boutique de votre choix sur www.chocolatier-bouillet.com

Sous réserve de disponibilité des produits selon le planning de fabrication.

Légende :

-  Fruits à coque
-  Lait
-  Gluten
-  Oeufs entiers
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Poisson
-  Soja

NOS BOUTIQUES

- [Pâtisserie] Croix-Rousse, 15 place de la Croix-Rousse 69004 Lyon - 04.78.28.90.89
- Les Archers, 14 rue des Archers 69002 Lyon - 04.78.42.98.40
- Corner Rillieux (Boucheries André), 120 av. du Loup Pendu 69140 Rillieux - 04.78.55.23.99
- [Pâtisserie] Tassin, 6 bis av. du Général Leclerc 69160 Tassin - 04.74.26.11.52
- Halles Paul Bocuse, 102 cours Lafayette 69003 Lyon - 04.78.62.93.03
- Lumière, 78 av. des Frères Lumière 69008 Lyon - 04.72.78.09.35
- Atelier-Boutique Miribel, ZI la tuilière, 114 quai du Rhône, 01700 Miribel - 04.72.01.03.21
- [Goûter Croix-Rousse], 16 place de la Croix-Rousse 69004 Lyon - 04.72.10.05.71
- [Chokola], 3 rue d'Austerlitz 69004 Lyon - 04.78.27.69.53
- Charbonnières [Halles de l'Ouest], 100 route de Paris 69260 Charbonnières-les-Bains - 04.72.17.79.63
- [Goûter] Lumière, 81 av. des Frères Lumière 69008 Lyon - 04.87.24.28.09
- Isle d'Abeau, CC Carrefour, route des Sayes 38080 L'Isle d'Abeau - 04.37.05.95.08



SCANNEZ MOI - Nos catalogues

Crédit photo : Philippe Vaures Santamaria

Imprimeur : SAXOPRINT EURL - Tour Équinox - 21 allée de l'Europe 92110 Clichy - SARL au capital de 10 000 Euro RCS

Tours B 501 516 645 - TVA : FR 19501516645

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - Ne pas jeter sur la voie publique

Photographies non contractuelles