





Crème d'ange

GÂTEAUX INDIVIDUELS

Baba au rhum

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

5,50 €



[contient de l'alcool]

Charlotte fruits rouges

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

5,50 €



Crème d'ange

Mousse légère à la reine des prés, compotée fraise rhubarbe.

5,40 €



sans gluten

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.

5,40 €



[contient de l'alcool]



L'abricot miel

L'abricot miel

Croustillant amande, pain de Gênes amande, compotée d'abricots, mousse au miel de montagne.

5,40 €



sans gluten

Louvre

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

5,40 €



Odéon

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

5,40 €



Pavlova

Meringue, crème légère à la vanille, framboises fraîches, gel framboise, caramel de framboises vinaigrées.

5,40 €



sans gluten



Tarte ananas coco

Saint-Domingue

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

5,40 €



St Ho !

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

5,40 €



Tarte ananas coco

Fond de pâte sucrée, crème coco, ananas pochés, gel passion & brunoise d'ananas, palet ganache coco.

5,40 €



Tarte au citron

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

5,40 €





Tarte dulcey Passion

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

5,40 €



Tarte framboise vanille

Fond de pâte sucrée, biscuit fromage blanc, gelée framboise, crème légère à la vanille, framboises fraîches.

5,40 €



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.

5,40 €



Fraisier - Uniquement le week-end

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

5,50 €



Tarte framboise vanille



Charlotte fruits rouges

ENTREMETS

Charlotte fruits rouges

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

6,60 € la part

6 parts



Fraisier (ou framboisier) - Uniquement le week-end

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

6,60 € 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.

6,40 € la part

4,6,8 parts



[contient de l'alcool]



Saint Domingue

Louvre

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

6,40 € la part

4,6,8,10,12 parts



Odéon

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

6,40 € la part

4,6,8,10,12 parts



Saint-Domingue

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

6,40 € la part

4,6,8,10,12 parts





Tarte ananas coco

St Ho !

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

6,40 € la part

4,6,8 parts



Tarte ananas coco

Fond de pâte sucrée, crème coco, ananas pochés, gel passion & brunoise d'ananas, palet ganache coco.

6,40 € la part

4,6 parts



Tarte au citron

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

6,40 € la part

4,6,8 parts





Tarte Lyon Tokyo

Tarte dulcey passion

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

6,40 € la part

4,6,8 parts



Tarte framboise vanille

Fond de pâte sucrée, biscuit fromage blanc, gelée framboise, crème légère à la vanille, framboises fraîches.

6,40 € 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.

6,40 € la part

4,6,8 parts





Métisse

ENTREMETS GLACÉS, POTS , BARRES GLACÉES

Métisse

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

6,40 € la part

4,6 parts

sans gluten



Vacherin

Sorbet framboise, crème glacée vanille de Madagascar, meringue.

6,40 € la part

4,6 parts

sans gluten



Pots

- Crème glacée : Caramel, chocolat, pistache, vanille
- Sorbets : Citron, fraise, framboise, pêche de vigne

300 ml ou 480 ml

4,80 € / 7,70 €

Barres glacées

- Vanille cacahuète : crème glacée à la vanille, caramel cacahuète, sablé noisette, enrobage au chocolat au lait & cacahuètes.
- Citron noisette : sorbet citron, crème glacée à la vanille bergamote, confit bergamote, sablé noisette, noisettes torréfiées, enrobage chocolat blanc.

4,80 €



RÉDUITS

- Abricot miel
- Baba au rhum
- Charlotte fruits rouges & mousse fromage blanc citron
- Crème pâtissière & crème au beurre au grand Marnier & oranges confites
- Mousse chocolat noir & feuillantine croustillant
- Mousse exotique mangue & ananas frais
- Mousse chocolat noir & cœur vanille
- Tartelette citron
- Tartelette coco ananas
- Tartelette framboise
- Tarte Lyon-Tokyo pralines rouges & yuzu
- Tarte dulcey passion

Assortiments de 12, 24, 35 ou 54 réduits
(19,20 € / 38,40 € / 56 € / 86,40 €)

MACARONS

- Réglette de 8 macarons (13,50 €)
- Boîte de 16 macarons (25 €)
- Demi-mètre de macarons (28,80 €)
- Boîte de 25 macarons (37,10 €)
- Boîte de 35 macarons (51,10 €)
- Pyramide de 21, 45, 60 macarons (39 € / 76,50 € / 96 €)

Abricot, ananas, cassis, café fleur de sel, caramel au beurre salé, citron, chocolat, chocolat intense, fraise, framboise, noix de coco, pistache, passion vanille, 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

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, rue de la Traille, 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



Crédit photo : Philippe Vaures Santamaria

Imprimeur : SAXOPRINT EURL - Tour Equinox - 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