

CONTEMPORAINS



FORÊT DE LENTE

Chantilly légère au coeur de framboises dans un biscuit chocolat, entourés d'une crème légère au chocolat au lait à la noisette. Biscuit au confit de framboises. Décorée de noix concassées caramélisées



PLAISIR D'AUTOMNE

Crèmeux poires fondantes dans une mousse marrons truffée de marrons confits, déposés sur un biscuit moelleux. Décoré de spaghettis de marrons



MOSAÏQUE

Fruité aux fruits de la passions sur un suprême caramélisé posé sur un biscuit chocolat au streuzel (sablé) d'agrumes. Entouré d'une crème allégée chocolat Madagascar 64%



SARMENT CARAMEL FRAMBOISE

Taille unique 6 pers. sablé muesli, caramel moussieux équilibré avec une compotée de fruits rouges et mousse chocolat lait 34% Décoré de sarments sablés



SOUVENIR D'ENFANCE

Taille unique 6 pers. Rafraîchissant coulis de fraises des bois et une légère crème citron vert et jaune, accompagnés d'un biscuit cuillère.



COEUR INTENSE

Crème légère au chocolat noir mousseuse et craquante à la fois sur un biscuit chocolat, avec une mousse chocolat Venezuela 70%. Décorée de macarons



Création 2012

PAYS DES MERVEILLES

Taille unique 6 pers. Ananas rôtis très fruités, dans une crème légère au chocolat blond caramélisé, sur un biscuit moelleux amande. Surmonté de choux sablés et d'un crèmeux noix-amande.



Création 2012

BORÉALE

Taille unique 6 pers. Légère crème à la vanille gousse, pommes poêlées caramélisées sur un original craquant sablé feuilleté.

Entremet du Jour de l'An 2013



Compotée pêches groseilles, Crème légère amande et un biscuit amande sur un craquant sablé feuilleté

TRADITIONNELS



Ambassadeur

Biscuit roulé avec une crème onctueuse au kirsch et fruits confits, décorés de pâte 65% d'amande



Chocolat

Biscuit roulé avec une crème onctueuse au chocolat Venezuela 70% décorés de crème légère chocolat



Vanille

Biscuit roulé avec une crème onctueuse vanille gousse, décorés de crème légère vanille amande



Praliné

Biscuit roulé avec une crème onctueuse vanille gousse, décorés de crème légère au praliné maison

GLACÉS

Glaces & sorbets sont de fabrication Maison sans colorant, sans arôme artificiel



CONSTANTINE

Crème glacée au lait d'amande Sorbet exotique 55% banane, mangue, passion, kiwi, sur un sablé



VERCORS

Crème glacée Vanille gousse avec un caramel aux noix d'Hostun sur un biscuit amande



NEIGE ÉTERNELLE

Crème glacée au chocolat blond caramélisé sorbet poire 66% fruits dans un biscuit chocolaté

Pour être sûr de déguster le dessert de votre choix. Nous vous conseillons de commander avant le 19 déc.

tarif/pers.

Desserts contemporains

3,20 €

Bûches traditionnelles

3,20 €

mini-gâteaux

1,20 €

Bûches glacées

3,50 €

CADEAUX GOURMANDS
PRODUITS MAISON

ASSORTIMENT
DE MINI-GATEAUX
ET MINI-BUCHETTES

Sujets garnis de
confiseries et chocolats
maison

Nos PAINS SANS AUCUN ADDITIF

Avec le foie gras - La baguette aux figues 250g
- Le pain d'épices 350g
- Le pain de campagne 250g, 400g
farine de blé T65 fermentation longue 24h

Avec les huîtres et produits de la mer - Le pain au seigle 400g (50% de seigle bio)
- Le pain de seigle (80% de seigle bio) au poids méthode Auvergnate
- Le pain de la Drôme 400g
pain de campagne aux graines d'épautre

Avec la charcuterie - Le tradidrôme 300g, 1kg composé de blé de la Drôme avec 1/3 de farine intégrale pour conserver fibres et él. minéraux
- Le pain de campagne 250g, 400g
- Le pain de la Drôme 400g

Avec le fromage - La baguette céréales 250g céréales bio (lin, millet, sésame, pavot) longue conservation, mâche humide longueur en bouche des différentes céréales
- Le pain aux noix 400g
pain de campagne aux noix d'Hostun
- Le pain aux olives 250g



Pain au levain



pain de seigle 80%



Tradidrôme



Baguette céréales



pain aux noix pain aux olives

Apéritif salé

Boîte de petits feuilletés salés 500g pour 8 pers. 18€
Olives, anchois, jambon, gruyère, saucisse, quiche pizza, épinard, poivron-courgette

Pain surprise assorti : 48 sandwiches 33€
Jambon, jambon cru, saumon fumé
mousse de foie de canard, roquefort noir



création
exclusivité fêtes
de fin d'année

le macaron
- confiture de lait,
orange
Pour se replonger dans les
saveurs de l'enfance...

Feuilletage au beurre cru de Charente

Galette: - Frangipane
- Pomme/cassis
- Frangipane/chocolat
- Frangipane/poire/caramel



Epiphanie 2012
Dimanche 6 Janvier
Galette en vente à partir du 03/01



Tradidrôme



Les papilles en Fête!

www.lionneton.fr

LIONNETON

LIONNETON
Boulangers Chocolatiers Pâtisseries Glaciers

Meilleur Ouvrier de France Boulanger
Finaliste au Grand Prix International de la Chocolaterie

Sélectionné parmi
les meilleurs chocolatiers
de France



9, Av. Georges Pompidou
BOURG DE PEAGE
Tel: 04 75 70 48 54 fax: 04 75 71 64 20

La boutique sera
ouverte le

Dimanche 23 déc. de 6h30 à 19 h
lundi 24 déc. de 6h30 à 19 h
mardi 25 déc. de 6h30 à 13 h
dimanche 30 déc. de 6h30 à 18h30
lundi 31 déc. de 6h30 à 19 h

Elle sera fermée

le mercredi 26 déc.,
le mardi 01 janv. 2013
et le mercredi 02 janv. 2013