CHARDON BLEU

30 ANS

Boulanger | Pâtissier | Chocolatier | Traiteur | Salon de thé

Fêtes de Noël

Hiver 18/19

Pièces Cocktail

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Cocktail Plaisir
(non modifiable)

5 € par personne : 3 pièces cocktail

• Crème brulée aux champignons	2,10 €
• Cannelé à l'orange et au saumon fumé	1,35 €
• Choux foie gras, chutney de figues et violette	1,94 €

Cocktail Gourmand
(non modifiable)

12 € par personne : 7 pièces cocktail

• Crème brulée aux champignons	2,10 €
• Cannelé à l'orange et au saumon fumé	1,35 €
• Choux foie gras, chutney de figues et violette	1,94 €
• Verrine tiramisu brioché au crabe	2,10 €
• Verrine crémeux de petits pois, Morbier et Saint-Jacques	1,65 €
• Tarte aux champignons, carottes et noisettes	1,45 €
• Burger de canard confit à la Tomme de Savoie	2,10 €

Nos Traditionnels

• Toasts assortis	1,28 €
• Feuilletés salés	5 € *les 100 g*
• Croustades assorties	1,28 €

Nos "Fameux"

• Mini croqu'mozza	1,67 €
• Mini bagel Little Italy	1,70 €
• Mini hot-dog	1,34 €
• Mini Sicilien (épinards, mortadelle, oeuf dur et olives noires, le tout dans un petit pain brioché)	1,45 €
• Mini arancini à la bolognaise	1,39 €
• Mini burger façon Chardon	2 €

Prix par personne en euros toutes taxes comprises et valables pour les fêtes de fin d'année 2018.

Traiteur

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Suggestions

- ½ queue de langouste (200g) et mayonnaise 28 €
- Foie gras de canard et son pain d'épices 16,10 €

Menu Plaisir
(non modifiable)

48 € par personne
2 miches de pain par personne :
1 miche Tradition & 1 miche de Noël

Entrées

- Tarte salée à la courge, butternut, magret fumé séché et épices de Noël 12 €
- Terrine de saumon à la mangue et au gingembre 12 €

Plats

- Blanquette de chapon aux marrons 18 €
- Médaillon de truite du Vercors en croûte de noix 18 €

Assortiment de fromages de la laiterie Gilbert 6 €

Dessert

- Bûche aux choix (entremets pour la Saint Sylvestre) 5,30 € à 5,90 € *la part*
  4, 6 ou 8 personnes

Menu Gourmand
(non modifiable)

63 € par personne
2 miches de pain par personne :
1 miche Tradition & 1 miche de Noël

Entrées

- Paris-Brest homard agrumes 16 €
- Millefeuille de foie gras à l'artichaut 16 €

Plats

- Filet de bœuf en croute de brioche et sa sauce aux morilles 29 €
- Navarin de Saint-Jacques et gambas au curry 29 €

Assortiment de fromages de la laiterie Gilbert 6 €

Dessert

- Bûche aux choix (entremets pour la Saint Sylvestre) 5,30 € à 5,90 € *la part*
  4, 6 ou 8 personnes

Les accompagnements des plats
(2 accompagnements au choix par menu)

- Risotto d'asperges vertes 6,80 €
- Gratin Dauphinois 5,50 €
- Polenta crémeuse à la Tomme de Savoie 5,50 €
- Gratin de carottes aux épices, parmesan et graines de courge 5,50 €
- Chartreuse de légumes 6,20 €
- Gratin de cardons à la moelle 6,20 €

Pains
de Fêtes

Pains de Fêtes

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Pavé Tradition - *5,20 € le kg*

Avec sa croute croustillante et son léger gout de noisette, il vous accompagnera tout au long de votre repas. **Farine de tradition française.**

Pain de campagne - *2,50 € le pain de 400g*

Pain rustique, une pointe de seigle et de levain qui feront des merveilles avec vos fromages de caractère.
Farine de tradition, farine de seigle et son de blé.

Alpage - *6,90 € le kg*

Pain au levain, sa croute craquante et sa mie typée accompagneront parfaitement vos gibiers.
Farine de tradition, farine de meule et farine de seigle.

Morning - *8,90 € le kg*

Riche en fruits secs, 2 tranches au p'tit déj' vous donneront l'énergie pour toute la matinée !
Abricots, raisins, pistaches et noisettes.

Dauphi-Noix - *8,90 € le kg*

Le régional de l'étape, des noix savoureuses pour un pain authentique, idéal avec les fromages à pâte persillée !
Farine de tradition, farine de meule, farine de seigle et noix.

Seigle citron - *3,10 € le pain de 300g*

Moelleux et acidulé pour accompagner vos poissons fumés.
Farine de seigle, farine de tradition, jus de citron.

Pain aux figues - *3,10 € le pain de 300g*

Un pain doux au subtil gout de figue pour sublimer votre foie gras.
Farine de tradition, figues séchées.

Pain de seigle - *2,70 € le pain de 300g*

Une mie dense et une croute souple, pour des toasts qui accompagneront tous vos produits de la mer.
Farine de seigle, farine de tradition.

Pains de Fêtes

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Pain aux 6 céréales - *3,10 € le pain de 300g*

Pain croustillant au bon gout de graines grillées, pour accompagner vos plats et fromages doux.
Farines de blé, seigle, avoine, maïs, orge et riz, semoule de blé dur, graines de millet, sésame et lin.

Pain Nordique - *3,10 € le pain de 300g*

Une mie très typée et une croute fine, idéal en toast ou pour accompagner vos plats en sauce.
Farine d'orge, farine de seigle, farine de blé, graines de tournesol, lin brun, lin jaune et sésame.

Pain de Noël - *3,30 € le pain de 300g*

Une pâte traditionnelle garnie de fruits confits et finement parfumée au kirsch et à la cannelle, à déguster par pure gourmandise, avec votre foie gras ou vos fromages de Fêtes !
Citron, figues, abricots, noisettes, noix, amandes, cannelle et kirsch.

CHARDON
BLEU
30 ANS
Votre
réveillon
sur-mesure

Bûches de Noël

Réveillon de Noël

Bûches de 4, 6 ou 8 personnes - *de 5,30 € à 5,90 € la part*

La "2019"

“Praliné orange fèves de Tonca”
Biscuit moelleux praliné noisettes agrumes, caramel à l’orange, crème légère fèves de Tonca.

Saint Véran

Fond de pâte sablée, crémeux caramel, poires caramélisées flambées à l’alcool de poire, mousse au chocolat noir.

Mandarin exotique

Biscuit au chocolat orange confite, croustillant passion, cœur crémeux mandarine, crème légère vanille.

Précieux fraise litchi citron vert

Biscuit citron vert, confit de fraise, mousse litchi.

Délice chocolat framboise

Biscuit moelleux chocolat, crémeux framboises, mousse au chocolat noir.

Saint Honoré pomme tatin

Pâte sablée aux amandes, pommes au caramel, chantilly au caramel.

Traditionnelle roulée chocolat

Biscuit roulé traditionnel, crème pâtissière chocolat, finition ganache.

Traditionnelle roulée café

Biscuit roulé traditionnel, crème pâtissière café, crème au beurre café.

Croustillant aux 3 chocolats

Crème pâtissière légère au chocolat, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc.

Gratinée de fruits

Biscuit meringué amandes, mousse fraises, framboises et myrtilles entières, crème chiboust (crème pâtissière montée en neige et caramélisée).

Bûches de Noël

Réveillon de Noël

Bras de gitane

Biscuit roulé au citron, crème amandes citron, finition pâte d'amandes citron.

Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat.

Marron meringue chantilly

Meringue fondante noyée de crème de marrons, chantilly.

Bûches glacées (uniquement sur commade)

Chartreuse chocolat

Bombe glacée Chartreuse, coulant de chocolat.

Picasso

Palette de crème glacée pistache, sorbets passion mangue framboise, meringue à la française.

Bûche nougat glacé

Biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, nougat glacé.

Bûche vacherin

Glace vanille, glace framboise, meringue Suisse, chantilly.

Bûche omelette norvégienne vanille

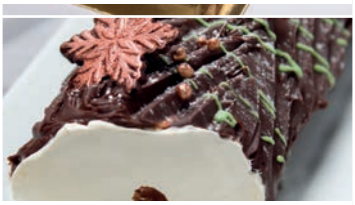
Glace vanille, biscuit génoise, meringue italienne.

La "2019"

Saint Véran

Saint Honoré pomme tatin

Mandarin exotique



Traditionnelle roulée chocolat

Traditionnelle roulée café

Précieux fraise litchi citron vert

Croustillant aux 3 chocolats

Gratinée de fruits

Délice chocolat framboise

Bras de gitane

Feuilletine

Marron meringue chantilly

Entremets

Saint-Sylvestre

Entremets de 4, 6 ou 8 personnes - *de 5,30 € à 5,90 € la part*

Le "2019"

“Praliné orange fèves de Tonca”
Biscuit moelleux praliné noisettes agrumes, caramel à l’orange, crème légère fèves de Tonca.

Saint Véran

Fond de pâte sablée, crémeux caramel, poires caramélisées flambées à l'alcool de poire, mousse au chocolat noir.

Mandarin exotique

Biscuit au chocolat orange confite, croustillant passion, cœur crémeux mandarine, crème légère vanille.

Précieux fraise litchi citron vert

Biscuit citron vert, confit de fraise, mousse litchi.

Délice chocolat framboise

Biscuit moelleux chocolat, crémeux framboises, mousse au chocolat noir.

Saint Honoré pomme tatin

Pâte sablée aux amandes, pommes au caramel, chantilly au caramel.

Gratinée de fruits

Biscuit meringué amandes, mousse fraises, framboises et myrtilles entières, crème chiboust (crème pâtissière montée en neige et caramélisée).

Croustillant aux 3 chocolats

Crème pâtissière légère au chocolat, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc.

Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat.

Soufflé aux framboises

Fond de pâte sablée, framboises entières, crème chiboust (crème pâtissière montée en neige) à manger tiède ou froid.

Entremets

Saint-Sylvestre

Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème de citron, meringue.

Succès au chocolat

Biscuit castel, ganache de chocolat noir, chocolat noir.

Bûches glacées (uniquement sur commade)

Chartreuse chocolat

Bombe glacée Chartreuse, coulant de chocolat.

Picasso

Palette de crème glacée pistache, sorbets passion mangue framboise, meringue à la française.

Bûche nougat glacé

Biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, nougat glacé.

Bûche vacherin

Glace vanille, glace framboise, meringue Suisse, chantilly.

Bûche omelette norvégienne vanille

Glace vanille, biscuit génoise, meringue italienne.

Bûches (Saint-Sylvestre)

Traditionnelle roulée chocolat

Biscuit roulé traditionnel, crème pâtissière chocolat, finition ganache.

Marron meringue chantilly

Meringue fondante noyée de crème de marrons, chantilly.

Brioche
des
Rois

Rois

Saint-Sylvestre

Galette des Rois à la frangipane

Laissez-vous tenter par une pâte feuilletée dorée et croustillante garnie de frangipane onctueuse et gourmande.

Brioche des Rois Provençale

Depuis 30 ans, notre fameuse recette de brioche des Rois Provençale aux fruits confits, reste inchangée.

Découvrez également notre brioche des rois Provençale aux fruits confits, fourrée de frangipane amandes et noisettes.

La totalité de nos galettes et brioches des Rois sont fabriquées à partir de matières premières de qualité :

- Farine de tradition, sans additif, du Trièves
- Beurre AOP Poitou Charente
- Amandes Valencia
- Noisettes du Piemont
- Fruits confits artisanaux Cruzilles

Dans chacune de nos galettes et brioches des Rois, vous trouverez une véritable fève (haricot) ainsi qu'une fève en porcelaine.

Les galettes seront en vente dans nos boutiques dès le lundi 31 décembre, les brioches Provençales à partir du mercredi 2 Janvier.

Nous vous conseillons de passer vos commandes 48 heures à l'avance, vous n'en serez que mieux servis.

CHARDON BLEU

30 ANS

MAISON FONDÉE EN 1988

Saveur et Savoir Faire

La Boutique

27 avenue Albert 1er de Belgique
Grenoble
Tel. 04 76 87 36 49

L'espace Gourmet République

11 rue de la République
Grenoble (face à la Maison du Tourisme)
Tel. 04 76 42 36 67

L'espace Gourmet Alsace Lorraine

23 avenue Alsace Lorraine
Grenoble
Tel. 04 76 12 05 93

Horaires d'ouvertures

Nos boutiques seront ouvertes le lundi 24 et le lundi 31 décembre 2018 de 6h30 à 19h.

Toutes vos commandes seront à retirer dans notre boutique au 27 avenue Albert 1er de Belgique.

Nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes dans les meilleurs délais.

Attention nos boutiques seront fermées le mardi 25 décembre 2018 et le mardi 1er janvier 2019.

contact@auchardonbleu.com
www.auchardonbleu.com

www.pro-g-en - 0979