CHARDON BLEU

Boulanger | Pâtissier | Chocolatier | Traiteur | Torréfacteur | Salon de thé

Fêtes de Noël

Hiver 19/20

Pièces Cocktail

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Cocktail Plaisir
(non modifiable)

5,30 € par personne : 3 pièces cocktail

• Verrine crémeux de potiron, mousse de châtaignes flambées	1,40 €
• Hamburger, pommes, figues et foie gras poêlé	2,10 €
• Crème brûlée aux champignons	2,10 €

Cocktail Gourmand
(non modifiable)

13 € par personne : 7 pièces cocktail

• Verrine crémeux de potiron, mousse de châtaignes flambées	1,40 €
• Hamburger, pommes, figues et foie gras poêlé	2,10 €
• Crème brûlée aux champignons	2,10 €
• Le lobster roll	3,20 €
• Tarte aux champignons, carottes et noisettes	1,45 €
• Verrine de lentilles vertes, truite fumée, chantilly et œuf mimosa	1,70 €
• Boule de cèpe sur son toast de pomme de terre	1,83 €

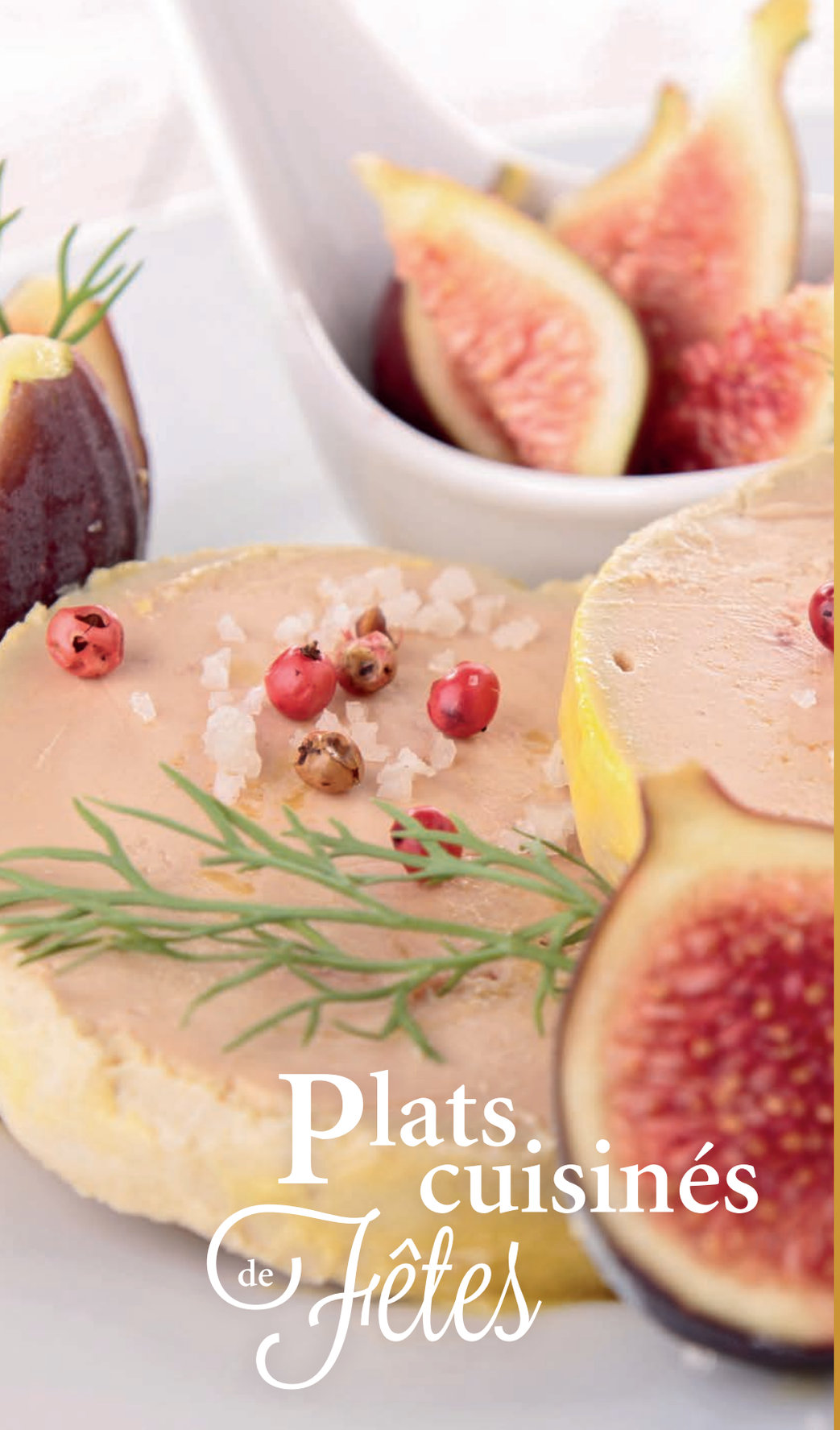
Nos Traditionnels

• 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 2019.



Traiteur

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Suggestions

- ½ queue de langouste (200g) et sa mayonnaise 28 €
- ½ queue de langouste (200g) et sa sauce caramel aux fruits de la passion 28 €
- Foie gras de canard et son pain d'épices 16,10 €

Menu Plaisir
(non modifiable)

49,50 € par personne

Entrées

- Velouté de butternut au canard grillé 12 €
- Terrine de saumon à la mangue et au gingembre 12 €

Plats + un accompagnement au choix

- Filet de féra sauce au beurre blanc 24 €
- Volaille de Bresse à la crème truffée 24 €

Assortiment de fromages de la laiterie Gilbert 6 €

Dessert

- Bûche aux choix (entremets pour la Saint Sylvestre) 5,40 € à 5,90 € *la part*
  4, 6 ou 8 personnes

Menu Gourmand
(non modifiable)

59 € par personne

(Saint Jacques et homard à la nage à la citronnelle : + 7 €)

Entrées

- Compression de foie gras de canard aux figues et gelée de Pineau des Charentes 16 €
- Cassolette d'escargots au vin d'Arbois et Morbier 16 €

Plats + un accompagnement au choix

- Filet de bœuf en croûte de brioche et sa sauce aux morilles 29 €
- Saint Jacques et homard à la nage à la citronnelle *(+ 7 € par menu)* 36 €

Assortiment de fromages de la laiterie Gilbert 6 €

Dessert

- Bûche aux choix (entremets pour la Saint Sylvestre) 5,40 € à 5,90 € *la part*
  4, 6 ou 8 personnes

Les accompagnements des plats
(1 accompagnement 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 €

Chocolats et Confiseries de Fêtes

Nos ballotins et coffrets de chocolats

Nos chocolats sont fabriqués par notre Maître Chocolatier, dans le respect des règles artisanales avec des matières premières de qualité supérieure.

Composez votre ballotin de chocolats ou découvrez nos différents coffrets de truffes, clémentins, orangettes, tranches d'oranges, palets d'or...

Nos marrons glacés

Nos marrons glacés de Naples ont pour particularité d'avoir un goût franc qui se rapproche des châtaignes grillées.

Moelleux et agrémentés d'une subtile touche de Rhum Brun et de vanille, ils raviront les papilles de tous les becs sucrés.

Nos papillotes

Retrouvez nos deux sortes de papillotes :

- Praliné à l'ancienne réalisé à base de noisettes du Piémont IGP, enrobé de chocolat noir 64 %
- Pâte d'amandes 50 % Valencia et sa pâte de fruits passion ou framboise, le tout enrobé de chocolat noir 64 %

Nos papillotes sont emballées dans un papier à l'ancienne. Elles sont agrémentées des traditionnels pétards qui feront le bonheur des petits et des grands farceurs.

Nos sapins "centre de table" en chocolat

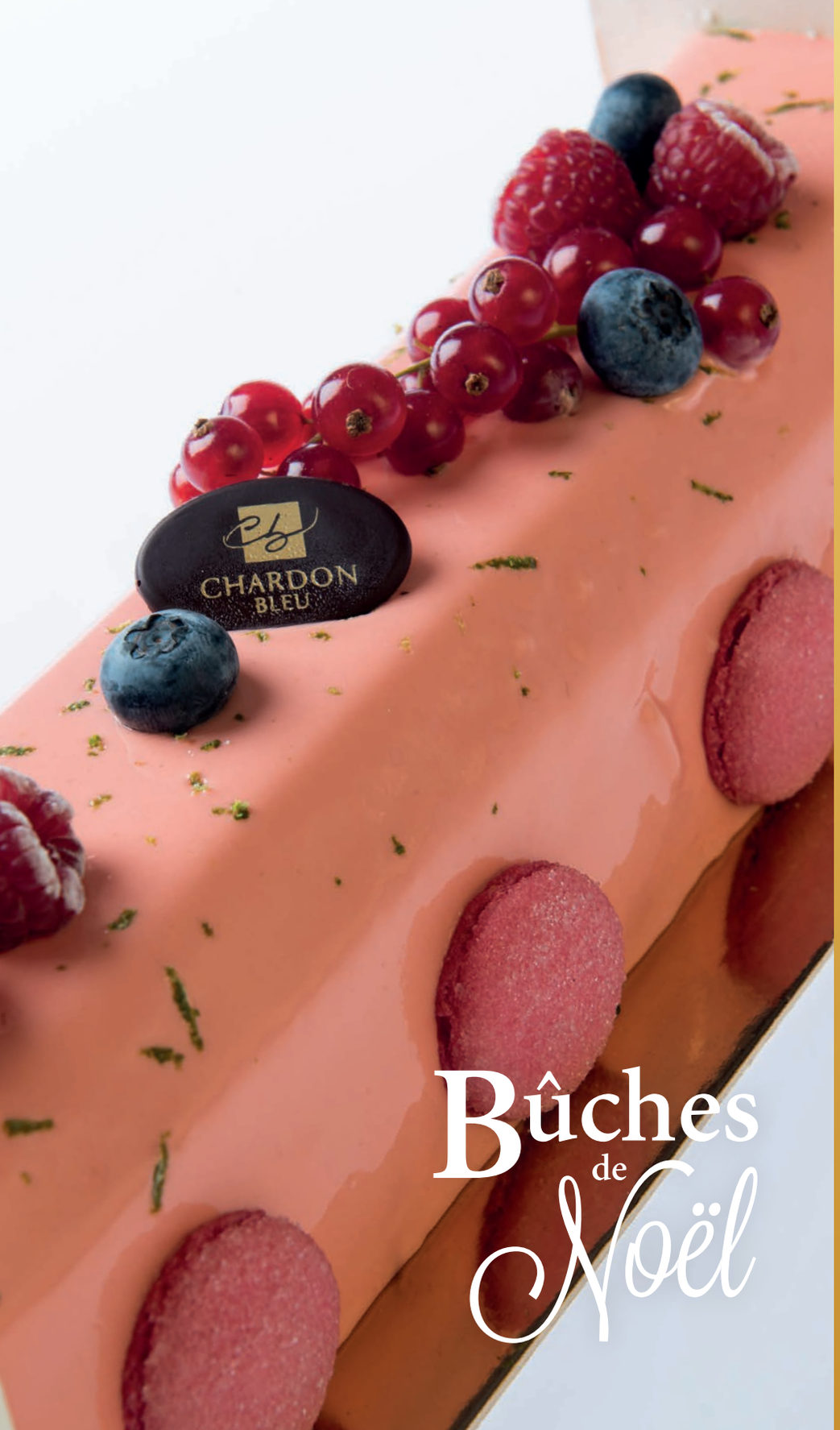
Mettez en valeur vos tables de Fêtes avec nos sapins "centre de table" en chocolat noir 64 %.
Vous pourrez choisir parmi deux décors de sapins : Mendiant ou Coco.

À casser et à déguster à la fin du repas avec le café.

Nos pains d'épices

Le choix d'un miel de toute première qualité, et un subtil équilibre entre différentes épices dont la liste est tenue secrète par notre Chef Pâtissier.

Nos pains d'épices sont à déguster autant en accompagnement d'un plat cuisiné, de foie gras ou de fromage, qu'en simple gourmandise.



Bûches de Noël

Réveillon de Noël

Bûches de 4, 6 ou 8 personnes - *de 5,40 € à 5,90 € la part*

La "2020"

"La Canadienne"
Moelleux au sirop d'érable, caramel au sirop d'érable, mousse lait, croquant noisettes.

Choco citron Gianduja

Biscuit moelleux chocolat citron, crémeux Gianduja lait citron, mousse au chocolat noir.

Tonka orange

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, coeur crémeux mandarine, crème légère vanille.

Précieux fraise litchi citron vert

Biscuit citron vert, confit de fraise, mousse litchi.

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.

Bûches de Noël

Réveillon de Noël

Gratinée de fruits

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

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 "2020"
La Canadienne

Choco citron
Gianduja

Tonka
orange

Saint
Véran

Mandarin
exotique

Précieux fraise
litchi citron vert

Traditionnelle
roulée chocolat

Traditionnelle
roulée café

Croustillant
aux 3 chocolats

Gratinée
de fruits

Bras
de gitane

Feuilletine

Marron meringue
chantilly

Entremets

Entremets

Saint-Sylvestre

Entremets de 4, 6 ou 8 personnes - *de 5,40 € à 5,90 € la part*

Le "2020"

“Le Canadien”
Moelleux au sirop d’érable, caramel au sirop d’érable, mousse lait, croquant noisettes.

Tonka orange

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

Marron Baileys

Dacquoise amandes noisettes, crémeux Baileys, crème légère marrons, brisures de marrons.

Choco citron Gianduja

Biscuit moelleux chocolat citron, crémeux Gianduja lait citron, mousse au chocolat noir.

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, coeur crémeux mandarine, crème légère vanille.

Précieux fraise litchi citron vert

Biscuit citron vert, confit de fraise, mousse litchi.

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.

Entremets

Saint-Sylvestre

Soufflé aux framboises

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

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.

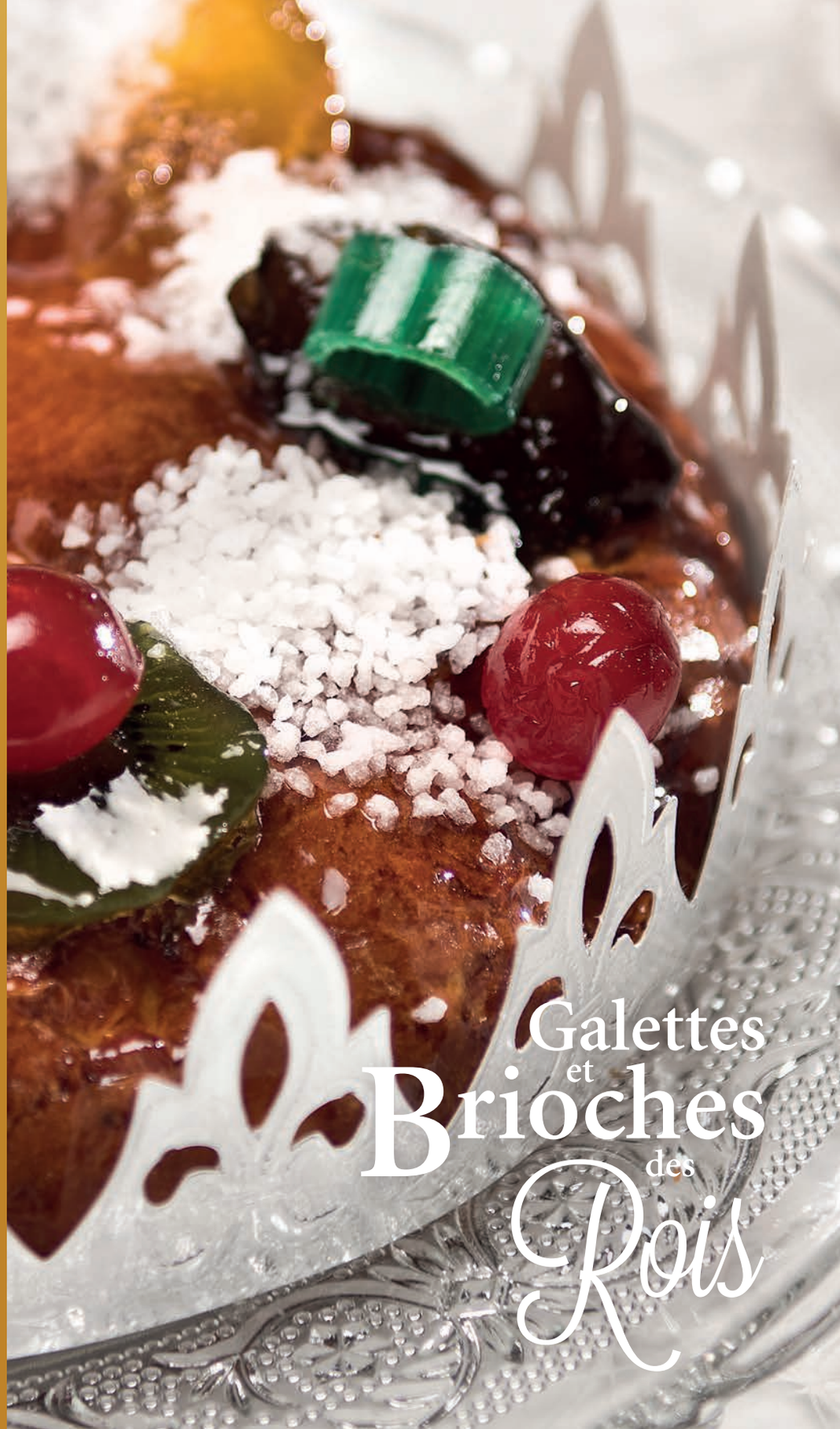
Bûches (Saint-Sylvestre)

Traditionnelle roulée chocolat

Biscuit roulé traditionnel, crème pâtissière chocolat, finition ganache.

Marron meringue chantilly

Meringue fondante noyée de crème de marrons, chantilly.



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.

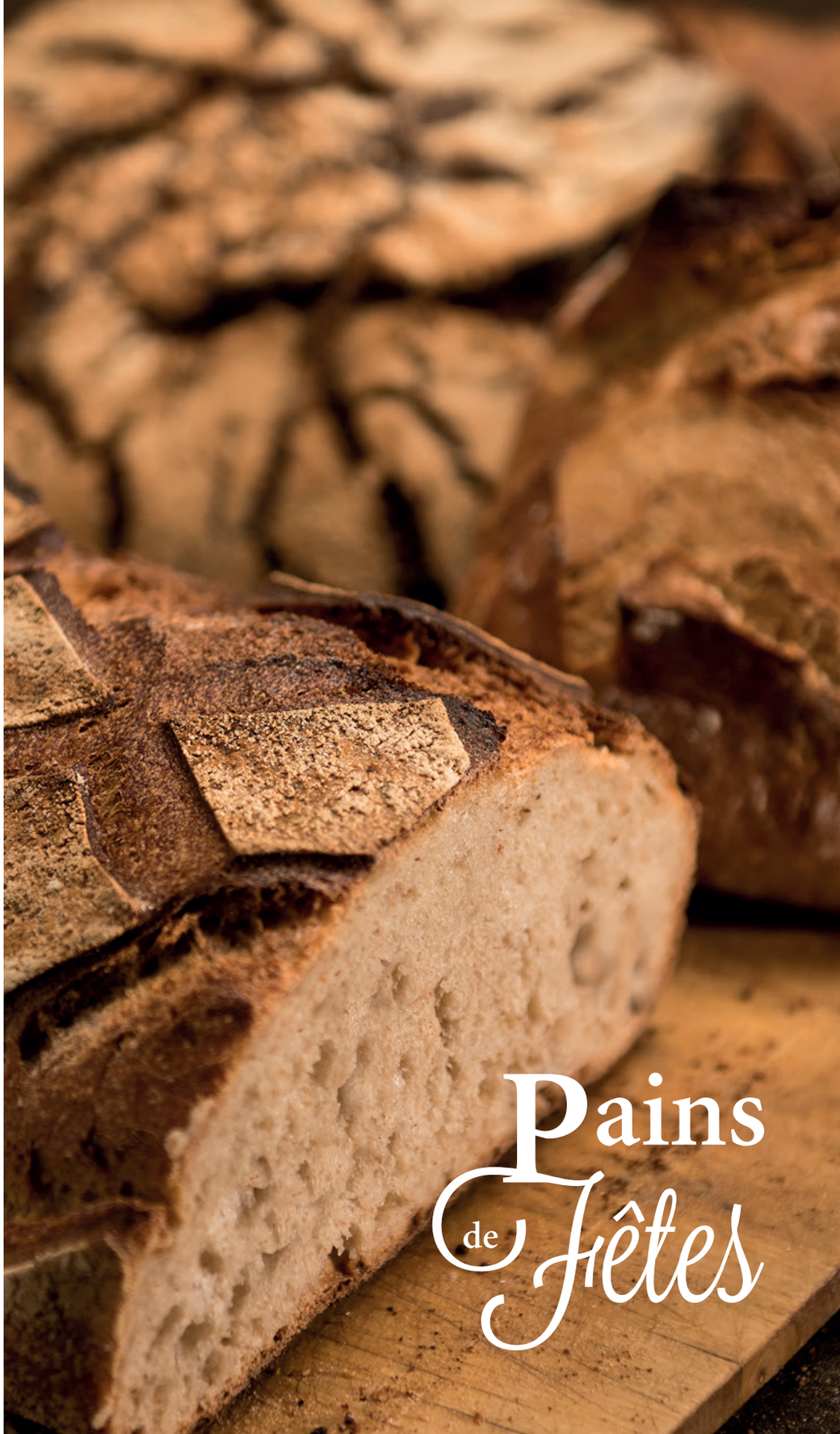
La totalité de nos galettes et brioches des Rois sont fabriquées à partir de matières premières de qualité :

- 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 mardi 31 décembre, les brioches Provençales à partir du jeudi 2 janvier.

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



Pains de Fêtes

Réveillon de Noël et Saint-Sylvestre

Pavé Tradition - *5,20 € le kg*

Avec sa croute croustillante et son léger goût 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 croûte 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 raisin - *3,10 € le pain de 300g*

L'amertume du seigle adoucie par la note fruitée des raisins secs sultanines.
Farine de seigle, farine de tradition, raisins secs sultanines.

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

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

Pain de seigle - *2,90 € le pain de 300g*

Une mie dense et une croûte 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 citron gingembre chocolat blanc - *3,10 € le pain de 300g*

Pain aux saveurs d'exotisme. L'acidité du citron et le goût poivré du gingembre se marient très bien avec la gourmandise des pépites de chocolat blanc.
Farines de tradition à la meule de pierre, jus de citron, gingembre frais râpé, pépites de chocolat blanc.

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

Pain croustillant au bon goût 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 croûte 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

MAISON FONDÉE EN 1999
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 mardi 24 et le mardi 31 décembre 2019
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 mercredi 25 décembre 2019
et le mercredi 1er janvier 2020.**

contact@auchardonbleu.com
www.auchardonbleu.com

www.pro-g.eu - 7037 Photographies : ©Franck Ardito