



■ ■ ■ CARTE DES FÊTES 2023 ■ ■ ■

PÂTISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • BOULANGER • TRAITEUR

Pains de Fêtes

TRADITION FRANÇAISE À BASE DE FARINE LABEL ROUGE

- Baguettes
- Flûtes
- Bucherons
- Pain de mie Toast
- Pain de mie Boule

NOS CRÉATIONS

- Baguettes Complètes
- Baguettes Scandinaves
> idéal pour : Huitres et Saumon gravelax
- Baguettes Saint Ferjus
- Baguettes Saint Ferjus - Graines
> idéal pour : Plat en sauce
- Bucherons Rustique - Graines
- Pain des Pouilles 11,90 €/kg
farine des Pouilles à la mie charnue et fondante
> idéal pour : Caviar
- Pain aux Noix 9,80 €/kg
> idéal pour : Fromages
- Pain de Seigle 9,80 €/kg
> idéal pour : Fruits de mer
- Pain de Seigle Agrumes 13,90 €/kg
zeste citron vert, jus de citron jaune et écorces orange > idéal pour : Huîtres
- Saint Ferjus 7,10 €/kg
farine tradition Label Rouge, seigle de caractère
- Saint Ferjus - Graines 7,30 €/kg
- Vertueux 13,90 €/kg
abricots, raisins secs, noix, noisettes, cranberries
> idéal pour : Fromages et Foie gras
- Épeautre 9,80 €/kg
> idéal pour : Gibier, Plat en sauce
- Maïs 9,80 €/kg
> idéal pour : Velouté
- Figs 13,90 €/kg
> idéal pour : Fromages et Foie gras
- Pain Torchon 5,30 €/kg
- Scandinave 11,90 €/kg
base de seigle, mélange de graines

Traiteur

COCKTAIL TRADITION

- Nougat de chèvre aux fruits secs
- Carpaccio de bœuf, tomate et parmesan
- Navette sésame saumon
- Viennois au foie gras
- Dos de bonite snacké, chutney tomate réglisse

9.90 € (5 pièces cocktail par personne)

Prix par personne en euros toutes taxes comprises
et valables pour les fêtes de fin d'année 2023.



PLATEAUX DE FEUILLETÉS SALÉS

■ Plateau de 200g
13,00 €

■ Plateau de 400g
26,00 €

■ Plateau de 1kg
65,00 €

Saucisse, jambon moutarde
pavot, pizza, figue, allumette,
fromage, roquefort noix.

Passez vos commandes de Pains et de Traiteur
jusqu'au 22/12/2023 - 12h00 pour Noël &
jusqu'au 29/12/2023 - 12h00 pour la S^t Sylvestre.



Menus de Fêtes

LE GOURMET

Entrée chaude

Gâteau de foie gras au suc de homard,
en sauce d'écrevisses

OU

Entrée froide

Tarte fine aux saveurs provençales,
gâteau d'asperges, cromesquis de daurade,
œuf poché et ses cubes de saumon gravelax

Plat

Tourte de sandre aux girolles, gratin à la
normande et courgettes farcies au chèvre frais

OU

Suprême de volaille fermière, chou farci aux
chanterelles, jus au vinaigre de Ximenez,
Gratin dauphinois et royale de courge

+ 2 petits pains S' Ferjus

Dessert

Une part de bûchette au choix



39,00 € par personne

L'ÉPICURIEN

Entrée

Fondant de foie gras et son jus de fraise
légèrement gélifié, macaron de wasabi

OU

Pain de brochet aux écrevisses sur un
parmentier de cèleri et rattes cuisinées
comme un risotto aux cèpes

Plat

Ballotine de poule bressanne et homard en
croute de son, mousseline topinambour et
châtaignes aux chanterelles

OU

Ombre chevalier farci, glaçage au chèvre frais
du Vercors, fèves de tonka, légumes oubliés

+ 2 petits pains S' Ferjus

Dessert

Une part de bûchette au choix



59,00 € par personne

Prix par personne en euros toutes taxes comprises et valables pour les fêtes de fin d'année 2023.

Ces menus sont à commander jusqu'au 22/12/2023 - 12h00 pour Noël & jusqu'au 29/12/2023 - 12h00 pour la S' Sylvestre.

Desserts



POUR NOËL

Bûches

■ Kalisté

Biscuit nuage pistache, crémeux léger vanille coco, mousse litchi framboise

■ Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat

■ Mandarin exotique

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

■ Croustillant 3 chocolats

Biscuit nuage et son trio de chocolats Signatures

■ Gratinée de fruits

Biscuit nuage amandes, mousse fraises, assortiment de fruits rouges, crème vanillée montée en meringue

■ Traditionnelle roulée chocolat

Biscuit nuage roulé et sa crème pâtissière forte en chocolat

■ Mont-Blanc

Biscuit nuage, marrons de notre enfance, myrtilles sauvages et meringue croquante

Pour 4, 6 ou 8 personnes - 5,90 € la part

Bûches Glacées

■ Picasso

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

■ Chartreuse chocolat

Bombe glacée Chartreuse, coulant de chocolat

■ Bûche Vacherin

Glace vanille, glace framboise, meringue suisse, chantilly

Pour 4, 6 ou 8 personnes - 6,10 € la part

POUR LA S^T SYLVESTRE

Entremets

■ Framboisier

Biscuit nuage, crème mousseline, framboises, pâte d'amandes

■ Tarte au citron meringuée

Pâte sucrée, crème de citron, meringue

■ Kalisté

Biscuit nuage pistache, crémeux léger vanille coco, mousse litchi framboise

■ Feuilletine

Fond de feuilletine craquante, mousse au chocolat

■ Mandarin exotique

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

■ Croustillant 3 chocolats

Biscuit nuage et son trio de chocolats Signatures

■ Gratinée de fruits

Biscuit nuage amandes, mousse fraises, assortiment de fruits rouges, crème vanillée montée en meringue

Pour 4, 6 ou 8 personnes - 5,30 € la part

Bûches

■ Traditionnelle roulée chocolat

Biscuit nuage roulé et sa crème pâtissière forte en chocolat

■ Mont-Blanc

Biscuit nuage, marrons de notre enfance, myrtilles sauvages, et meringue croquante

Pour 4, 6 ou 8 pers.
5,90 € la part

Bûches Glacées

■ Picasso

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

■ Chartreuse chocolat

Bombe glacée Chartreuse, coulant de chocolat

■ Bûche Vacherin

Glace vanille, glace framboise, meringue Suisse, chantilly

Pour 4, 6 ou 8 pers.
6,10 € la part

Les desserts sont à commander jusqu'au 22/12/2023 - 12h00 pour Noël & jusqu'au 29/12/2023 - 12h00 pour la S^t Sylvestre.

Chocolats

Nos ballotins et coffrets de chocolats

Nos chocolats sont fabriqués par notre 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, mendiants ...

- 23,75 € le ballotin de 250g
- 35,60 € le ballotin de 375g
- 47,50 € le ballotin de 500g
- 71,25 € le ballotin de 750g
- 95,00 € le ballotin de 1kg

Commandez vos chocolats jusqu'au 22/12/2023
- 12h00 pour Noël & jusqu'au 29/12/2023 -
12h00 pour la S' Sylvestre.



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.

- 12,00 € les 100g

Nos papillotes

Praliné pur noisettes aux éclats de noisettes du Piémont

- 18,90 € le sachet de 250g

Épiphanie

Galettes des Rois

Pour 4, 6 ou 8 personnes - 4,00 € la part

Pensez à réserver vos Galettes des Rois pour l'Épiphanie 2024.



CHARDON BLEU



Vous pouvez passer vos commandes par téléphone ou directement dans vos boutiques Chardon Bleu :



ESPACE
GOURMET
ALSACE LORRAINE
23 av. Alsace Lorraine
38000 **Grenoble**
04 76 12 05 93



ESPACE
GOURMET
RÉPUBLIQUE
11 rue de la République
38000 **Grenoble**
04 76 42 36 67



ESPACE
BOUTIQUE
& MANUFACTURE
27 av. Albert 1^{er} de Belgique
38000 **Grenoble**
04 76 87 36 49



ESPACE
TRADITION
LE TOUVET
Espace Florentine, rue des Cor-
vées. 38660 **Le Touvet**
09 83 52 40 32



ESPACE
TRADITION
LE VERSOUD
497 bis av. Pasteur.
38420 **Le Versoud**
09 81 17 39 46



ESPACE
TRADITION
BIVIERS
941 D1090
38330 **Biviers**
04 76 52 34 39

Pour toutes vos demandes par mail : contact@auchardonbleu.com



[@auchardonbleuofficiel](https://www.auchardonbleu.com) -  www.auchardonbleu.com

Conception : Groupe SMMY 2023 - Impression : Printclock - Ne pas jeter sur la voie publique

