

Le Vanillier

nos étages de confiseries maison

CHOISISSEZ - PERSONNALISEZ - EMPILEZ
suivant vos envies...

Chocolats assortis	étage 250g	27€50
Truffes	étage 250g	27€50
Pâtes de fruits	étage 16pc	26€
Calissons	étage 16pc	26€
Marrons glacés	étage 12 pc	48€



COMMENT PASSER VOS COMMANDES

- jusqu'au vendredi 22 décembre pour le 24.12
- jusqu'au samedi 30 décembre pour le 31.12

Pour des raisons d'organisation toutes les commandes
seront réglées à l'avance.

Attention: aucun changement ne pourra être effectué

HORAIRES à partir du lundi 18 décembre

du lundi 18 au samedi 23	8H00 - 19H30
le dimanche 24 décembre	8H30 - 19H00
lundi 25 et mardi 26	FERMÉ
du mercredi 27 au samedi 30	8H00 - 19H30
le dimanche 31 décembre	8H30 - 18H00
lundi 1er et mardi 2 janvier	FERMÉ
(calendriers du premier à retirer le 31.12)	
du mercredi 3 au samedi 6	8H00 - 19H30
dimanche 7 Epiphanie	9H00 - 13H00
lundi 8 janvier	FERMÉ
du mardi 9 au samedi 13	8H00 - 19H30
dimanche 14 janvier	9H00 - 13H00
lundi 15 janvier	FERMÉ
retour aux horaires habituels:	
du mardi au samedi	8H00 - 19H30

TOUTE L'EQUIPE DU *Vanillier* VOUS SOUHAITE
DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNEE !



★
NOS
CAKES
GATEAUX
MACARONS
DE NICE
BÛCHES
DELICES DE FIN D'ANNEE
CHOCOLATS
GLACES & SORBETS
JOYEUSES
FÊTES

7 avenue Auber
06000 NICE
04 93 88 71 77
www.patisserie-nice.fr



Tous nos produits sont fabriqués maison

Salés

AMUSE-BOUCHE

barquettes assorties de 20 pièces 24€

Feuilleté saumon, pizza, cake tomates-olives vertes, saucisse feuilletée, barquette de blettes, pissaladière, quiche Lorraine, sablé fromage, croque-monsieur, allumettes

CANAPES

plateau de 15 pièces assorties 25€

Saumon, jambon de Parme, fromage frais, concombre crevettes, pointes d'asperges

PAIN SURPRISE

36 parts assorties 40€

Saumon, jambon cru, mousse de canard et rosette

ENTREES

Noix de St Jacques 9€

en coquille et son fleuron

Macaron de foie gras 9€

au confit de pommes Chantecler

Sucrés

les **Macarons de Nice** spécialité maison

originale nature sachet 200g 14€

originale enrobé de chocolat étuis 140g 15€

les mini « parfums du Sud » sachet 120g 9€

(originale, citron, violette, anis et orange)

boite « niçoise » garnie de 14 pièces assorties

15€

MACARONS « parisiens »

coffret de 12 pièces assorties 19€

TARTES de NICE plateau de 15 pièces assorties 22€

FOURS SUCRES plateau de 24 pièces assorties 25€

CHOUX CARAMELS plateau de 16 mini choux vanille 25€

PANETTONE du CHEF (500g) 20€

PAIN D'EPICES au miel des Alpes du Sud (sans sucre ajouté) 16€

Retrouvez nos spécialités dans leurs habits de fêtes allégées en sucre pour notre bien-être

desserts de Noël

en forme de bûche: taille unique 5-6 pers 42€

CHOPIN crème légère au chocolat noir, croquant praliné sur un biscuit macaron

ARPÈGE coeur tendre de caramel au beurre salé, crème chocolat au lait et biscuit noisettes

GOUNOD (sans gluten) crème légère aux éclats de marrons glacés, sur un biscuit chocolat

MILLESIME Création des 30 ans subtil mariage de la mandarine et du nougat (sans sucre ajouté) sur un biscuit succès

CITRON POP (sans gluten) suprême vanille, crème citron vert et compoté de fruits des bois, sur un biscuit moelleux aux amandes

FRAMBOISE POP nuage de crème framboise, coeur de vanille Bourbon, sur un biscuit cuillère

Bûches GLACÉES

aux 3 SORBETS citron, fraise et cassis

aux 3 GLACES vanille, praliné et chocolat

TERRE (sans gluten, sans sucre et sans lactose) Gâteau 6 pers 55€ biscuit croquant et crémeux à la noix de Pecan et nuage de chocolat noir

desserts du Nouvel An

taille unique 5-6 pers 42€

MÊME SELECTION QUE NOS BÛCHES AINSI QUE TOUS LES INDEMODABLES DE LA GAMME TRADITIONNELLE (Baba, S. Honoré, Millefeuilles, Tutti frutti,...)

MINI GATEAUX plateau de 16 pièces (8 variétés) 25€

GALETTE frangipane DU NOUVEL AN 4 pers. 26€