

# 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](http://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€