

CHOCOLAT & CONFISERIE

NOS COFFRETS EMPILABLES

CHOISISSEZ - PERSONNALISEZ - EMPILEZ

CHOCOLATS ASSORTIS	250 G	32,50€
DUO (MENDIANTS, ORANGETTES)	250 G	32,50€
TRUFFES	250 G	32,50€
PÂTES DE FRUITS	16 PCE	26,00€
CALISSONS	16 PCE	26,00€
MARRONS GLACÉS	12 PCE	48,00€

NOUVEL AN

MÊME SÉLECTION QUE NOS BUCHES DE NOËL AINSI QUE TOUS LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE. **44€**

Baba au rhum, Saint Honoré, Millefeuilles, tutti frutti...
Taille unique 6 personnes.

MINI GÂTEAUX 25€

Plateau de 16 mini gâteaux (8 variétés).

GALETTE FRANGIPANE 26€

Galette du Nouvel An, taille unique 4 personnes.

COMMANDES

COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE ?

En boutique au 7 avenue Auber à Nice.

Par téléphone au 04.93.88.71.77.

DATES LIMITES

Noël, le 24/12, dernière commande le 22/12.

Nouvel an, le 31/12, dernière commande le 30/12.

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir régler leurs commandes en avance. Une fois la commande enregistrée, aucun changement ne pourra être effectué.

HORAIRES FÊTES

DIMANCHE 22 8H00 - 13H00

LUNDI 23 8H00 - 19H30

MARDI 24 8H30 - 18H00

MERCREDI 25 FERMÉ

JEUDI 26 FERMÉ

VENDREDI 27 8H00 - 19H30

SAMEDI 28 8H00 - 19H30

DIMANCHE 29 8H00 - 13H00

LUNDI 30 8H00 - 19H30

MARDI 31 8H30 - 18H00

MERCREDI 1 FERMÉ

JEUDI 2 FERMÉ

VENDREDI 3 8H00 - 19H30

SAMEDI 4 8H00 - 19H30

DIMANCHE 5 9H00 - 13H00

DU 7 AU 11 JANVIER 8H00 - 19H30

DIMANCHE 12 9H00 - 13H00



PUIS HORAIRES HABITUELS : MARDI AU SAMEDI DE 8H00 À 19H30



NOËL GOURMAND 2024



Pâtisserie Le Vanillier

Maison Ducroux

7 avenue Auber - Nice

04.93.88.71.77

NOS ENTRÉES

AMUSES BOUCHES 24€

Barquette assortie de 20 pièces : feuilleté saumon, pizza, pissaladière, quiche lorraine, cake salé, saucisse feuilletée, tartes aux blettes, sablé fromage, allumettes fromage, croque-monsieur.

CANAPÉS 25€

Plateau assorti de 15 pièces : saumon, jambon de Parme, fromage frais, concombre crevette, pointes d'asperges et oeufs.

PAIN SURPRISE 42€

36 parts assorties, saumon, jambon cru, mousse de canard et rosette.

NOIX DE ST JACQUES 9€

En coquille et son fleuron.

MACARON FOIE GRAS 9€

Et son confit de pommes chanteler caramélisées.



NOS BÛCHES

TAILLE UNIQUE 6 PERSONNES

44€

CHOPIN

Crème légère au chocolat noir, croquant praliné sur un biscuit macaron.

ARPÈGE

Coeur tendre caramel beurre salé, crème chocolat au lait et biscuit noisette.

GOUNOD SANS GLUTEN

Crème légère aux éclats de marrons glacés sur un biscuit chocolat.

POM D'ÉPICE NOUVEAUTÉ

Crème légère noix de pécan, pommes façon tatin sur un biscuit pain d'épices.

CITRON POP SANS GLUTEN

Suprême vanille, crème citron vert et compotée 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

3 sorbets : mandarine, fraise et cassis.

3 glaces : vanille, praliné, chocolat.

TERRE

55€

SANS GLUTEN. LACTOSE. SUCRE

Gâteau pour 6 personnes, crémeux à la noix de pécan et nuage de chocolat noir sur un biscuit croquant.

GOURMANDISES CENTRE TABLE

MACARON 20€

Coffret de 12 macarons assortis.

TARTES DE NICE 22€

Plateau de 15 tartes assorties caramel et noix.

FOURS SUCRÉS 25€

Plateau de 24 fours assortis (12 variétés).

CHOUX CAMELS 25€

Plateau de 16 mini choux vanille.

PANETTONE DU CHEF 22€

Un incontournable de la pâtisserie italienne revisité par le chef.

PAIN D'ÉPICE 16€

Au miel des alpes du sud, sans sucre ajouté.

MACARON DE NICE

BOITE TRADITIONELLE (120G) 16€

COLLECTOR 3 BOITES TOUR DE FRANCE 40€

SACHET ORIGINAL AMANDE (200G) 14€

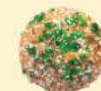
SACHET PARFUMÉ (120G) 9€



AMANDE



ORANGE



ANIS



VIOLETTE



CITRON