

La carte des fêtes 2013

Bûches de Noël & Cœurs de Nouvel An

Nouveautés 2013

Délice exotique (Dacquoise noisette, palet abricot et passion, mousse légère au chocolat blanc, croustillant)

Fantaisie Framboise (Joconde aux amandes-citron vert, mousseline, compote et bavaois framboise, crumble pistache)

Tendresse Chocolat (Duo de mousse chocolat blanc et noir, miroir chocolat, biscuit spéculoos, croquant café)

4,00 € par personne – Réserver 2 jours à l'avance

Tradition

Crème au beurre moka

Crème au beurre chocolat

Crème fraîche chocolatée

Crème fraîche fruits

avec ou sans ganache

4, 6-8, 10-12 personnes : 3.20 € les 100 g

Cougnoux

Sucre

Sucre et raisins

Sans sucre et sans raisins

Pépites de chocolat

1,35 – 2,35 – 4,20 – 5,80 €

Gourmandises

Baisers de Courrière – Manons – Truffles – Friands – Massepain

Coffrets de macarons

Noisette, fraise et citron, vanille et chocolat blanc, caramel, chocolat, orange, fruits des bois, framboise

Coffrets de pralines artisanales

Pains « surprise » (sur réservation)

Saumon fumé et fromage blanc

Assortiment de salaisons

Assortiment de fromages

Avec mini-sandwiches :

Le petit : 17,00 €

Le petit (15 pièces): 22,50 €

Le grand : 40,00 €

Le grand (30 pièces): 45,00 €

Pains spéciaux

Noix – Froment – Seigle – Multicéréales – Moines – Bûcheron – Vita-plus

Parisiennes : blanches – grises – pavot – sésame – noix

Baguettes, épis

Roues : blanches – froment

Pains toasts : blancs - gris – briochés

Produits de tradition travaillés de manière artisanale dans notre maison

Les mardis 24 et 31 décembre 2013 : fermé à 18h

Tél : 083/65.53.01

7 chaussée de Luxembourg, 5336 Courrière

www.pierson-courriere.be – Pas de réservation en ligne !