

**Découvrez aussi  
sur commande uniquement**

#### **Le Vosgien**

Crème légère, myrtilles, génoise moelleuse, copeaux de chocolat blanc et de chocolat noir.

*Période recommandée : de Juin à Septembre*

#### **Le Bagatelle**

Crème mousseline, framboises fraîches (ou fraises fraîches pendant la saison), génoise moelleuse, pâte d'amande.

*Période recommandée : de Mars à Septembre*

#### **Le Colombier**

Pâte feuilletée, crème légère à l'eau-de-vie de poire, morceaux de poires William, confiture de framboise, amandes effilées.

*Période recommandée : de Juin à Septembre*



#### **Tarifs de nos Entremets**

**Le Saint-Honoré ... 5,50€ la part**

**Tous les autres ... 5,00€ la part**



#### **Horaires d'ouverture**

**Le Lundi ... Fermé**

**Du Mardi au Samedi ... 7h - 13h et 15h - 19h**

**Le Dimanche ... 7h - 12h**

**Jours fériés et Jours de fête ...**

Renseignements par Internet ou téléphone

Liste des allergènes disponible sur [www.patisserie-oriez.fr](http://www.patisserie-oriez.fr)

Ne pas jeter sur la voie publique.

# *Pâtisserie Oriez*

## *Nos Entremets*



### *Pour commander ...*



**En magasin**  
**30 rue de Brasse 90000 BELFORT**



**Par téléphone**  
**03 84 21 70 94**



**Par Internet**  
**[www.patisserie-oriez.fr](http://www.patisserie-oriez.fr)**

## Nos Entremets - Calendrier 2019

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	
<b>3 ENTREMETS MOUSSE CHOCOLAT À DÉCOUVRIR ...</b>												
	<b>L'ATRIA</b> Mousse chocolat noir, Crème mousseline noisette, Éclats de noisettes caramélisées, Fond de meringue aux amandes.			<b>LE 3 CHOCOLATS</b> Mousse chocolat noir, Mousse chocolat lait, Mousse chocolat blanc, Génoise chocolat.					<b>L'AMBRE</b> Mousse chocolat noir, Mousse praliné, Éclats de noix caramélisées, Fond de meringue aux amandes.			
<b>2 ENTREMETS MOUSSE AUX FRUITS À DÉCOUVRIR ...</b>												
	<b>L'ARCHÉOMÈTRE</b> Mousse fruits-rouges, Crème mousseline, Pistaches caramélisées, Fond de meringue aux amandes.			<b>L'ODYSSÉE</b> Mousse cassis, Mousse citron vert, Fond meringue noix de coco.					<b>L'ARCHÉOMÈTRE</b> Mousse fruits-rouges, Crème mousseline, Pistaches caramélisées, Fond de meringue aux amandes.			
<b>TOUTE L'ANNÉE, DÉCOUVREZ AUSSI DES NOUVEAUTÉS ...</b>												
<b>LE ROULÉ AUX POIRES</b> Biscuit Joconde aux amandes, mousse chocolat noir, morceaux de poires William (forme Bûche).  <b>LE PRINCE NOIR</b> Mousse chocolat noir, mousse café, génoise moelleuse.		<b>L'OPÉRA</b> Biscuit Joconde aux amandes, crème au beurre café, ganache chocolat noir.  <b>LA CHARLOTTE POIRE</b> Génoise moelleuse, bavaoise à l'eau-de-vie de poire, poires William.		<b>LA MOUSSE FRAISE</b> Génoise moelleuse, mousse fraise, fraises fraîches.  <b>LE FRAISIER</b> Génoise moelleuse, crème légère, fraises fraîches, meringue italienne.			<b>LE MENTON</b> Génoise moelleuse, mousse citron jaune, crème citron jaune.		<b>LA CHARLOTTE FRAMBOISES OU FRUITS ASSORTIS</b> Génoise moelleuse, bavaoise à l'eau-de-vie de framboise, framboises fraîches ou fruits assortis.		<b>LE ROULÉ AUX POIRES</b> Biscuit Joconde aux amandes, mousse chocolat noir, morceaux de poires William (forme Bûche).  <b>LE PRINCE NOIR</b> Mousse chocolat noir, mousse café, génoise moelleuse.	
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	
<b>NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT TOUS LES JOURS ...</b>												
<b>LA FORET NOIRE NOISETTE</b> (Biscuit chocolat, crème Chantilly noisette, copeaux de chocolat noir) <b>LA FORET NOIRE GRIOTTES</b> (Biscuit chocolat, crème Chantilly Kirsch, griottes, copeaux de chocolat noir) <b>LE FRAMBOISIER</b> (Génoise moelleuse, framboises, meringue italienne) <b>LE MARÉCHAL</b> (Génoise moelleuse, crème légère, fruits frais assortis) <b>LE PARIS-BREST</b> (Pâte à choux, crème légère noisette) <b>LE SAINT-HONORÉ</b> (Fond feuilleté, crème légère, fruits frais assortis, choux caramélisés) <b>LE VAUCLUSE</b> (Génoise moelleuse, crème légère, framboises, copeaux de chocolat blanc)												