



## Desserts de Noël 2019



**VEUILLEZ RÉSERVER VOS DESSERTS DE NOËL LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE.  
LIVRAISON POSSIBLE DÈS DÉBUT DÉCEMBRE JUSQU'À ÉPUISEMENT DE STOCK.**



### *Bûchette croustillante aux Trois Chocolats*

Art. 9757, 21 x 90 gr, 78 x 45 mm

Superposition de biscuit amande, croustillant, mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait et mousse au chocolat blanc. Préparation: laisser décongeler 6h en chambre froide à +4°C dans le carton fermé, puis servir.



**2.20/pce**

### *Bûchette Exotique Ardélice*

Art. 9758, 21 x 85 gr, 78 x 45 mm

Biscuit amande-coco surmonté d'une mousse exotique (ananas-passion-mangue-banane) avec un insert de compoté exotique, finition glaçage orangé. Préparation: laisser décongeler 6h en chambre froide à +4°C dans le carton fermé, puis servir

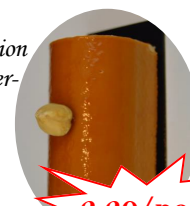


**2.20/pce**

### *Bûchette croustillante Chocolat, Lait et Caramel beurre Salé*

Art. 9762, 21 x 75 gr, 78 x 45 mm

Biscuit amande avec une mousse chocolat lait-caramel et un croustillant caramel d'Isigny au beurre salé, finition glaçage caramel et une noisette. Préparation: laisser décongeler 6h en chambre froide à +4°C dans le carton fermé, puis servir



**2.20/pce**

### *Macaron Framboises*

Art. 9728, 12 x 85 gr, h. 40mm. Ø 70 mm  
Coque macaron, crème mousseline, framboises.



**2.60/pce**



**LES PRIX SONT VALABLES JUSQU'AU 31.12.2019 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.**

Tél. 022 367 25 50 — Fax 022 367 25 53 — [commande@bolayfils.ch](mailto:commande@bolayfils.ch)





## Desserts de Noël 2019



**VEUILLEZ RÉSERVER VOS DESSERTS DE NOËL LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE.  
LIVRAISON POSSIBLE DÈS DÉBUT DÉCEMBRE JUSQU'À ÉPUISEMENT DE STOCK.**



### *Bûchette Exotique Coco et Ananas Mlle Dessert*

Art. 9763, 12 x 85 gr,

Une petite bûche composée d'une dacquoise coco, d'une mousse coco et ananas, d'une seconde dacquoise coco surmontée d'une préparation mangue et passion avec des morceaux de mangue et d'ananas. Le tout recouvert d'une mousse ananas et passion. Finition: nappage jaune et décor: plaquette chocolat blanc.

Préparation: sortir le produit de son emballage et laisser décongeler 2 heures en froid positif.



1.95/pce

### *Sapin aux deux Chocolats*

Art. 9756, 30 x 45 gr, 25 x 62 x 89 mm

Entremets composé d'une génoise et d'un croustillant chocolat lait. Une mousse chocolat noir vient terminer l'entremets. Finition : glaçage chocolat noir et velours jaune. Préparation: laisser décongeler env. 2h en chambre froide positive sur un plat de service



1.10/pce

### *Sapin tout Chocolat*

Art. 9779, 33 x 41 gr,

Entremets composé d'une superposition de génoises cacao imbibées d'un sirop et de mousse au chocolat noir. Finition : velours chocolat noir et pochoir velours chocolat blanc. Préparation: laisser décongeler env. 2h en chambre froide positive sur un plat de service



0.85/pce

### *Sapin de Noël à la glace vanille enrobé de chocolat*

Art. 9971, 16 x 80 ml



0.95/pce

### *Etoiles Glacées à la Cannelle*

Art. 9970, 16 x 75 ml



1.00/pce



**LES PRIX SONT VALABLES JUSQU'AU 31.12.2019 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.**

Tél. 022 367 25 50 — Fax 022 367 25 53 — [commande@bolayfils.ch](mailto:commande@bolayfils.ch)

