



CARTE DES FÊTES 2025

Disponibles en 4 ou 6 personnes.

CRÉATIONS AVARA 22€/33€

VANILLE-CHOCOLAT Bavaroise vanille de Madagascar, mousse chocolat noir 55 %, biscuit chocolat sans gluten, croustillant praliné chocolat noir, cacao.
**Gluten, oeufs, lactose, fruits à coques. Taille unique 6 personnes*

OPÉRA Crème au beurre café, ganache truffe, biscuit joconde imbibé, chantilly infusée au café. **Gluten, oeufs, lactose, fruits à coques.*

ANANAS-PASSION Mousseline ananas, biscuit roulé, compotée fruits de la passion, sablé coco-cacao. **Gluten, oeufs, lactose, noix de coco, fruits à coques..*

NOÉMIE Mousse Chocolat-caramel, bavaroise chocolat au lait, biscuit chocolat sans gluten, fine couche de chocolat brut. **oeufs, lactose.*

CITRON-PRALINÉ mousse citron, crémeux citron, praliné croustillant aux zestes de citron, biscuit aux amandes. **Gluten, oeufs, lactose, fruits à coques.*

RONDIN CASSIS-MÉLILOT Ganache montée au mélilot, compotée de cassis, biscuit amandes et myrtilles, sablé pressé. **Gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*
Taille unique 6 personnes.

ENTREMET DU NOUVEL AN - FORÊT NOIRE Génoise chocolat imbibée, compotée de griottes, griottes au kirsch, ganache montée vanille, chantilly vanille et mousse au chocolat noir. **38€ttc**

Taille unique 6/8 personnes, uniquement le 31/12 ** gluten, œufs, lactose, fruits à coques.*

BUCHES CRÈME AU BEURRE 22€/33€

BÛCHES TRADITIONNELLES composées de crème au beurre et d'une génoise imbibée au sirop. **Gluten, œufs, lactose, fruits à coques**.*

Chocolat, vanille, Praliné** ou Café

BUCHES GLACÉES AVARA 22€/33€

MANGUE-PASSION Sorbet mangue-passion, soufflé vanille, meringue suisse, biscuit chocolat sans gluten. **oeufs, lactose.*

OMELETTE NORVÉGIENNE Glace vanille, biscuit génoise, meringue suisse, grand marnier. **Gluten, oeufs, lactose.*

PETITS FOURS ET GLACES

GLACES EN POTS Glace: vanille. Sorbets: mangue-passion et ananas-yuzu. Pots de 500ml: 9,90€ *Oeufs, lactose*

PETITS FOURS SUCRÉS Assortiment de petits fours sucrés: tarte citron, tarte cacahuètes, pavlova mangue-passion, opéra, paris-brest.

1,30€/pièce. **Gluten, oeufs, lactose, fruits à coques.*

PETITS FOURS SALÉS Assortiment de petits fours feuilletés: croissants au jambon, roulés saucisse, alouettes gruyère-poivre, gougères chèvre-jambon, minis galettes pomme de terre.

68€/kg soit 6,40€ les 10-12 pièces environ. **Gluten, oeufs, lactose.*

Réservations possibles jusqu'au dimanche 21 décembre inclus.

Réservation par mail ou en boutique uniquement.



13 avenue de la république 18100 Vierzon



avaravierzon@gmail.com

www.patisserieavara.fr



02.48.75.02.06

EXCELLENTE FÊTE À TOUTES ET À TOUS.

CARTE DES BÛCHES AVARA 2025



IE VANILLE-CHOCOLAT

Bavaroise vanille de Madagascar, mousse chocolat noir 55 %, biscuit chocolat sans gluten, croustillant praliné chocolat noir, cacao.

- Taille unique 6 personnes.



l'OPÉRA

Crème au beurre café, ganache truffe, biscuit joconde imbibé, chantilly infusée au café.



IE CITRON-PRALINÉ

Mousse citron, crémeux citron, praliné croustillant aux zestes de citron, biscuit aux amandes.



IE RONDIN CASSIS-MÉLILOT

Ganache montée au méliot, compotée de cassis, biscuit amandes et myrtilles, sablé pressé.

Taille unique 6 personnes



ANANAS-PASSION

Mousseline ananas, biscuit roulé, compotée fruits de la passion, sablé coco-cacao.



IE NOEMIE

Mousse Chocolat-caramel, bavaroise chocolat au lait, biscuit chocolat sans gluten, fine couche de chocolat brut.

.Sans gluten, sans fruits à coques.



IE PAIN D'ÉPICES

Cake pain d'épices aux épices de Noël et aux agrumes et miel du Berry.

- Taille unique 4/6 personnes



IE NOUVEL AN FORÊT NOIRE

Uniquement le 31 décembre, taille unique 6/8 pers.

Crème chantilly, ganache vanille, mousse et biscuit chocolat, griottine à l'alcool.