

Avant toute chose :

Pour vous garantir le meilleur service, nous vous invitons à passer commande :

- avant le 20 décembre pour Noël.
- avant le 28 décembre pour le Nouvel An.

Le jour venu, vous bénéficierez d'un **service prioritaire**.

Les pains

Pain d'épices au miel catalan

Moelleux et savoureux : un incontournable pour les fêtes.

Les fantaisies

Pain miel et figues : *une vraie gourmandise.*

Pain aux noix : *le fromage l'adore.*

Pain d'épices au miel : *moelleux et gourmand.*

Les classiques

Variétés de pains boulangers : le complet, le seigle, le campagne, le céréale.

Traiteur (sur commande)

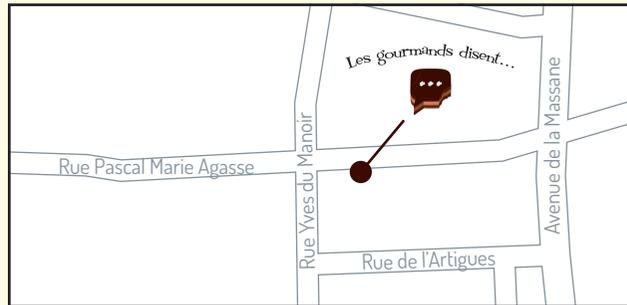
Feuilletés

Réalisations classiques pour l'apéritif dont l'effet n'est plus à démontrer.

Mignardises

Délicates petites pièces de pâtisseries idéales pour une pause gourmande.

Les gourmands disent...



Charlotte et Christophe Juin

Pâtisserie . Chocolaterie . Confiseur . Boulangerie

79 rue Pascal Marie Agasse 66000 Perpignan

Téléphone : 04 68 54 49 21

.....

Ouvert de 6h30 à 13h et de 16h à 19h.

Fermé le dimanche après-midi et le lundi.

...

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Les 17, 23, 25 décembre et 1^{er} janvier : horaires habituels.

Les 24 et 31 décembre : NON-STOP de 6h30 à 19h30.

**"Nous vous souhaitons de
savoureuses fêtes de fin d'année."**

Charlotte et Christophe Juin

www.les-gourmands-disent.com

Photos non contractuelles.

Les gourmands disent...



Notre carte des fêtes 2018

Christophe Juin Artisan

Pâtissier . Chocolatier . Confiseur . Boulanger

Fabrication artisanale

.....

[patisserielesGourmandsdisentperpignan](https://www.facebook.com/patisserielesGourmandsdisentperpignan)

[patisserie_gourmands_disent](https://www.instagram.com/patisserie_gourmands_disent)

www.les-gourmands-disent.com

Intemporelles

Royal

Mousse légère au chocolat noir, praliné, feuilletine croustillante, sur un biscuit chocolat GOURMAND.

NOUVELLE RECETTE



Mont-Blanc

Mousse légère infusée à la vanille, onctueux aux marrons et son cœur fruité à la poire, sur un biscuit aux amandes.



Champagne

Mousse légère au champagne rosé, fondant sablé breton, compotée de framboises, sur un biscuit cuillère moelleux.



Dôme

Mousseux chocolat au lait, cœur caramel vanille, croustillant amande, sur un biscuit au chocolat noir.

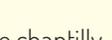


Saint-Honoré

Pâte feuilletée garnie et recouverte de crème pâtissière, petits choux garnis nappés de caramel et crème chantilly.



Bras de Vénus

- Au Grand-Marnier. 
- ou
- Aux marrons glacés. 
- ou
- A la crème fouettée chantilly. 

Collection 2018 - 2019

Casse-Noisette

Pointe de chantilly vanille et chocolat, onctueux à la noisette, biscuit maraons-amandes-noisettes.

ÉDITION LIMITÉE



Caraïbe

Crèmeux à la mangue, mousse légère au coco et « fraîcheur » ananas-mangue sur un biscuit tendre parfumé au rhum agricole.



Cappuccino

Volupté de chantilly au café Bourbon rouge, crèmeux café, mousse cappuccino, croustillant feuilletine, biscuit cuillère.

ÉDITION LIMITÉE



Poupée Russe

Onctueux duo tonka et vanille, cœur aux fruits rouges, biscuit moelleux au chocolat noir.



Nougat Glacé ❄️

Crème glacée au nougat, éclats de nougatine et ses fruits confits, sur un biscuit aux amandes, accompagné d'un coulis de framboise (petit pot à part).



Chocolat & Confiseries

Les bonbons chocolat

Cœur ganache ou praliné, nos chocolats sont confectionnés avec du chocolat de grande qualité et garantis 100% pur beurre de cacao.

Ballotins à personnaliser de toutes tailles : 125g, 250g, 350g, 500g, etc.



Truffles, Orangettes, Guinettes

Gourmandises festives fabriquées « maison » garanties 100% pur beurre de cacao.



Marrons glacés

Marrons primeurs, glacés au sirop allégé en sucre : *le péché mignon de votre pâtissier !!!*

Macarons

Les incontournables gourmandises à partager ou pas...



Collection Cake & Co

Cakes de Noël

- Cake aux marrons
- Cake praliné gianduja
- Cake aux oranges confites



Panettones

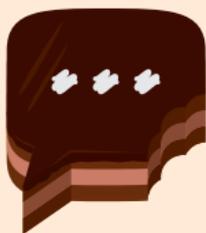
Délicieuse brioche délicatement parfumée.



Tarifs de nos bûches : 18,10 €/4 - 5 personnes • 27,50 €/6 - 7 personnes .

Légendes des allergènes :  gluten •  fruits à coque •  jaune d'œuf •  lactose •  alcool.

Les gourmands disent...



Galettes des rois
..... 2019

Christophe Juin Artisan

Pâtissier . Chocolatier . Confiseur . Boulanger

Fabrication artisanale

.....

 [patisserielesGourmandsdisentperpignan](https://www.facebook.com/patisserielesGourmandsdisentperpignan)

 [patisserie_gourmands_disent](https://www.instagram.com/patisserie_gourmands_disent)

 www.les-gourmands-disent.com

La Traditionnelle



A la crème
frangipane amande.



La Citron



Crème frangipane aux
écorces de citrons
semi-confites.



La Noisette



Crème frangipane
à la noisette.



La Gianduja



Crème frangipane au
praliné gianduja.



La Couronne



Brioche extra moelleuse
parfumée à la
fleur d'oranger.

