

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**.



Cette année pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons un service de **livraison à domicile** dans le **respect des règles sanitaires et d'hygiène**.

Quartier St Assisclé :

Livraison gratuite sans minimum d'achat.

Secteur Le Soler / Canohès / Toulouges / St Esteve / Baho :

Minimum d'achat 15 € - Frais de livraison : 3 €

Secteur Perpignan :

Minimum d'achat 15 € - Frais de livraison : 3 €

Secteur Bompas / Pia / Rivalsaltes / Clairà / Toreilles :

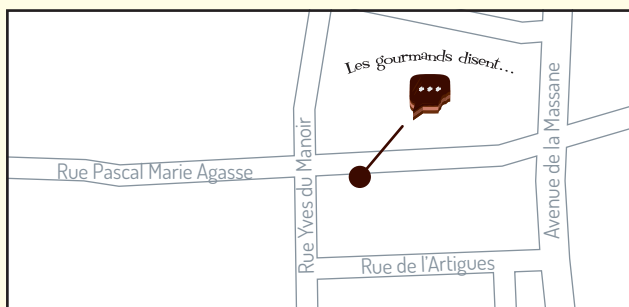
Minimum d'achat 20 € - Frais de livraison : 5 €

Secteur Cabestany / Mas Guerido / Château Rousillon :

Minimum d'achat 20 € - Frais de livraison : 5 €

Vos frais de **livraison offerts** à partir de 60 € d'achats dans un rayon de 15 km autour du Quartier St Assisclé.

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 7h à 13h et de 16h à 19h.

Fermé le dimanche après-midi et le lundi.

...

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Les 21, 25 décembre et 1^{er} janvier : horaires habituels.

Les 24 et 31 décembre : NON-STOP de 7h à 19h.

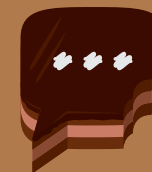
**"Nous vous souhaitons de
savoureuses fêtes de fin d'année."**

Charlotte et Christophe Juin

www.les-gourmands-disent.com

Photos non contractuelles.

Les gourmands disent...



Notre carte des fêtes 2020

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

Les Bûches

Chak Chel

NOUVEAUTÉ

Mousse au chocolat 60% cacao infusé à la vanille de Madagascar, onctueux à la vanille de Madagascar, croustillant praliné sur un biscuit macaron au chocolat.



Nuage

NOUVEAUTÉ

Légère mousse infusée à la vanille de Madagascar, compotée de framboises et son stracciatella de chocolat, croustillant praliné sur un biscuit macaron.



Mont-Blanc

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



Casse-Noisette

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

ÉDITION LIMITÉE










Flocon Glacé



Parfait glacé au citron et à la fraise, cœur onctueux meringué sur un biscuit macaron amande.



Bras de Vénus

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

Gâteaux de soirée

Délicates petites pièces gourmandes à partager ;
idéales pour les fêtes de fin d'année.



Le Simple

Sélection de 12 choux garnis :
vanille, Grand-Marnier,
chocolat, praliné.



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.



Marrons glacés

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



Pâtes de fruits

Tout l'art du confiseur, à travers
d'exquises gourmandises fruitées
à offrir.



Les pains

Les fantaisies

Pain miel et figues : *une vraie gourmandise.*
Pain d'épices au miel : *moelleux et gourmand.*



Les classiques

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



Collection Cake & Co

Cakes de Noël

- Cake aux marrons
- Cake aux fruits confits
- Cake aux oranges confites








Pain d'épices au miel catalan

Moelleux et savoureux :
un incontournable pour les fêtes.



Tarifs de nos bûches : 11,50€/3 personnes • 19,50 €/5 - 6 personnes

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