

Desserts Glacés

Glaces et sorbets parfum variés 750g : 9€

Vacherin glacé : 6€ la part

Tarte glacé : base sorbet framboise,
assemblage de glaces et sorbets (2boules/pers)
6€ la part

Panier bourguignon : panier en nougatine
garni de glaces et sorbets (3boules/pers) : 6,50€
la part

Coupe nougatine : coupe en nougatine garni
de glaces et sorbets (3boules/pers) : 6,50€ la
part

Pièce montée

Coupe de nougatine garnie choux crème
pâtissière au choix du client : 2€ le choux

Pièce montée croque en bouche : petit choux
à la crème pâtissière, caramel dragées et
nougatine : 2€ le choux
sans nougatine : 1,80€ le choux

Choux pièce montée en plateau : 1,50€

Wedding Cake : 6€ la part
Génoise, crème mousseline, confiture de
framboise, framboise et pâte d'amande.
Accompagné de coulis de framboise

Number Cake fruits rouges-vanille
4 parts : 25€ 6 parts : 35€ 8 parts : 45€

Pour passez nous voir



6, avenue Jean Jaurès,
71100 Chalon-Sur-Saône
03.85.48.09.88



patisserie.lambroisie@wanadoo.fr



Instagram : @patisserie.lambroisie
Facebook : Patisserie L'Ambroisie

Horaires d'ouverture :
7h30-12h30 15h00-19h00
Fermé le mardi et mercredi

L'AMBROISIE



La Carte

Nos entremets

Individuel	4,80€	8 parts	45€
4 parts	25€	10 parts	55€
6 parts	35€	12 parts	65€

Prix à la part au dessus de 20 personnes : 5,50€

L'écureuil

Biscuit aux noisettes, mousse chocolat lait, croustillant praliné

Royal chocolat

Fond de succès, croustillant praliné, mousse chocolat noir

Délice framboise

Génoise, crème chiboust vanille, framboises fraîches à l'intérieur et décor de fruit frais sur le dessus

St Cosme

Biscuit meringué aux amandes, crème au beurre praliné

Monte Cristo

Biscuit tendre au chocolat, crème à la framboise, mousse au chocolat noir, marmelade de framboise

Forêt noire

Génoise chocolat, chantilly, griottine ou framboises et copeaux de chocolat noir

Tarte Valero

Pâte sablée Vanille, compoté de framboise, mousse Panna-Cota, framboises

Mona Lisa

Biscuit aux amandes, crème aux beurre nougat, ganache chocolat parfumée au miel et brisures de nougat

Cœur macaron vanille-framboise

Macaron framboise, crème légère à la vanille framboises

Fleur de paradis

Sablé breton, compotée de fruit rouge et mousse Panna Cotta

Tarte fraise et pistache

Pâte sablée, biscuit à la pistache, compotée de fraise et chantilly à la pistache

Galettes des rois

À partir du 1er janvier et jusqu'à fin février

Galette frangipane avec ou sans cassis



Macarons

Macaron à la pièce : 1,40€

Boite de 8 macarons	13,00€
Boite de 10 macarons	15,00€
Boite de 12 macarons	19,50€
Boite de 18 macarons	29,50€
Boite de 25 macarons	37,50€
Boite de 36 macarons	54,00€

Chocolats

10,20 les 100g

les 250g	25,50€
les 375g	38,25€
les 500g	51,00€
les 750g	76,50€
le 1 kg	102,00€

Tablette de chocolat 100g : 6,50€

Les petits fours : 9€ les 100g, 18€ les 200g

Pâte de fruit : 5€ les 100g, 10€ les 200g

Mini gateaux assortis : 1,80€ la pièce