



Les galettes des Rois

- Frangipane.
- Crème d'amandes à la pistache, griottes poêlées.
- Frangipane au Biscuit Rose et fraises confites.

Avis aux fabophiles !

Découvrez nos magnifiques pâtisseries en céramique. Une création en quantité limitée.



Et pour terminer vos repas :

Vous retrouverez toujours nos assortiments de fours frais, de fours secs, de macarons, les marrons glacés, les Maca'roses®, Maca'bulles, Biscuits Roses maison, Bulles, et croquants... Ainsi que toute notre gamme de fin d'année !

DATES LIMITES DE COMMANDE :

Le 20 Décembre pour Noël et le 27 Décembre pour le Nouvel An

MAISON DALLET PÈRE ET FILS

26 rue du Général Leclerc - 51200 EPERNAY
Tél. : +33 (0)3 26 55 31 08

MAISON DALLET PÈRE ET FILS REIMS

47 Cours Jean-Baptiste Langlet - 51100 REIMS
Tél. : +33 (0)3 26 35 40 53

www.chocolat-vincentdallet.fr



Photos non contractuelles. Conditions Générales de Vente disponibles sur demande.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
Une liste des allergènes entrant dans la composition de fabrication de la Maison Dallet Père et Fils est à votre disposition sur simple demande.

Les gourmandises Maison

Les Chocolats

Découvrez nos variétés de chocolats, chocolats pralinés et ganaches.



Le Sapin Gourmand

Gâteaux Champenois

Pâte sablée croustillante
Crèmeux au Biscuit Rose
Taille unique : 6/8 personnes
ou en part individuel



Confiseries de Fin d'Année

- Coffret confiseries (pâte d'amande, aiguillettes et pâte de fruits).
- Fours secs
- Aiguillettes orange, citron, gingembre

Coffret CroustiBilles

Pyramide de Macarons

24, 40, 60, 84 ou 112 pièces

L'incontournable Maca'Rose®

La boîte de 4, 9 ou 18 pièces.



Le coin Traiteur

Apéritifs

- Pain Surprise (5 pièces /Pers.) 3,80 €/Pers.
- Brioche au Crabe (5 pièces /Pers.) 4,50 €/Pers.
- Canapés Assortis (charcuterie, crudités, poissons) 1,60 € la pièce
- Petit pain bébé 1,90 € la pièce
- Canapés au Foie Gras 2,90 € la pièce
- Macarons au Foie Gras 2,90 € la pièce
- Petits Fours salés assortis 4,80 € les 100g



Composez votre Menu

- Gnocchi à la Parisienne 4,40 €/Pers.
- Croustade de Ris de Veau 5,90 €/Pers.
- Foie Gras de Canard (80g / Pers.) 12,00 €/Pers.
- Saumon Fumé Écossais élaboré par le "Saumon Champenois" de Mardeuil. 9,00 €/Pers.
- Gratiné de St-Jacques à l'Effiloché de Poireaux 8,50 €/Pers.
- Feuilleté de Boudin Blanc de Rethel au Parmesan 4,80 €/Pers.

Vivez des fêtes gourmandes

avec



MAXIME & VINCENT DALLET



collection 2019 / 2020



La Millésime XVII

Sous une galette croustillante aux zestes d'oranges, découvrez un crémeux aux Fruits de la Passion, relevé de Poivre de Timut. Une compotée de Mangues et Fruits de la Passion.

Le tout accompagné d'une mousse au chocolat Noir, Madirofolo Bio, en provenance de Madagascar et d'un Financier aux Pistaches. Et, pour décorer la Millésime XVII, dégustez une Chantilly Mascarpone- Passion.

A servir avec son coulis de Mangues et Fruits Exotiques.

Le + du Chef : la Bûche Millésime XVII est déclinée en format individuel, sous forme d'un Wedding-Cake.

Taille individuelle, 4 ou 6 pers. uniquement

Bûche

La Champenoise

Parfait Vanille-Champagne
Pêches rôties
Biscuit aux Amandes
Framboises



29 €
4 pers.

39 €
6 pers.

48 €
8 pers.



Bûche

Le Camaïeu

Biscuit Joconde
aux amandes, praliné feuilleté,
crème brûlée à la vanille
de Madagascar.
Mousse chocolat Manjari
et caramel.

Bûche

La Crystal

Biscuit Rose et Fruits secs
Crèmeux Pistache
Compotée de Pêches
et Abricots
Pain de Gènes à la Pistache
Brunoise de Pêches roties



29 €
4 pers.

39 €
6 pers.

48 €
8 pers.

Bûche

3 Chocolats : Samana

Mousse chocolat noir 70 %
de cacao, en provenance
de Saint Domingue
Parfait chocolat au lait
Biscuit financier au chocolat
Crèmeux chocolat blanc
Sablé chocolat
Glacage noir
et Noisettes caramélisées



Bûches

Glacées

MOGADOR
Sorbet fruits des bois,
sorbet fruits exotiques, dacquoise.

TRIOMPHE

Sorbet pomme, glace caramel beurre salé, nougatine,
dacquoise à la noisettes de Piémont.

ROUSSILLON

Sorbet abricot, meringue aux noisettes, Glace à la vanille,
éclat d'abricots confits et génoise.

IDÉE GOURMANDE
Pensez à notre
délicieux Sorbet
Champagne, afin de
réaliser votre
Trou Champenois.
(bac d'1 litre)

Bûche

Vacherin

Glace vanille
Sorbet framboise
Meringue blanche



39 €
taille unique
6/8 pers.

Omelette

Norvégienne

Glace vanille Bourbon
et sorbet fraises Mara
des Bois sur une génoise
punchée Kirch recouvert
d'une meringue
à l'italienne flambée.

Bûches

Grande Tradition

- ARDÉCHOISE
aux marrons glacés
- MOKA
- GRAND-MARNIER
- GANACHE
chocolat Guayaquil
- PRALINÉ NOISETTE



39 €
taille unique
6/8 pers.

Entremets du

Nouvel An

DOUZE COUPS DE MINUIT
Fond de Pâte Plougastel, petits choux
craquelin au Praliné Noisette



et Chocolat. Croustillant Praliné.
Crème fondante Mascarpone vanille bourbon.
Taille unique 6/8 pers. 38 €

ANDAPA

Mousse chocolat noir 70 % de Cacao
en provenance de Madagascar
Crèmeux Chocolat Noir
Biscuit Chocolat sans farine
Ganache montée aux éclats de noisettes
Taille 4 pers. 29 € - Taille 6 pers. 39 €
Taille 8 pers. 48 € - Jusqu'à 50 pers.



TIRAMISU FRAMBOISES

Un biscuit macaron, mousse mascarpone
(fromage blanc italien), petites framboises.
Taille 4 pers. 29 € - Taille 6 pers. 39 €
Taille 8 pers. 48 € - Jusqu'à 50 pers.