



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 fèves «geste-écolo» 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.

© 2021 VINCENT DALLET / AGENCE PHOTOGRAPHIQUE

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 individuelle



Confiseries de Fin d'Année

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

Coffret Crousti'Billes

Pyramide de Macarons

24, 40, 60, 84 ou 112 pièces

L'incontournable Maca'Rose®

La boîte de 4, 9 ou 18 pièces.



Marrons Glacés

Coffrets de 6 : 18 € • 9 : 25 € • 12 : 32.50 €



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



MAXIME & VINCENT DALLET



collection 2020 / 2021





La

Millésime XVIII

Sous un sablé croustillant, une mousse chocolat 70 % de cacao en provenance du Venezuela. Accompagné d'un parfait Vanille Bio de Madagascar, relevé d'éclats de noisettes craquantes. Une compotée de fraises, framboises et mûres. Le macaron à la framboise apportera une touche de fraîcheur.

Accompagné d'un coulis de Fruits Rouges, relevé de Poivre de Sichuan.

Le + du Chef : la Bûche Millésime XVIII est déclinée en format individuel.

Taille individuelle, 4 ou 6 pers. uniquement

Bûche Menton

Mousse au citron de Menton.
Biscuit Plougastel à l'orange, accompagné d'un biscuit Madeleine aux éclats de framboises.
Le tout relevé d'une compotée de fruits rouges.

29 €
4 pers.

39 €
6 pers.

48 €
8 pers.



Bûche

Le Camaïeu

L'un de nos «grands classiques».
Biscuit Joconde aux amandes, praliné feuilleté.
Accompagnée d'une crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar.
Et d'une mousse chocolat Manjari 66 % de cacao et caramel.

Bûche

La Cristal

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

29 €
4 pers.

39 €
6 pers.

48 €
8 pers.



Bûche

Andana

Mousse chocolat noir 70 % de Cacao en provenance de Madagascar.
Crèmeux Chocolat Noir.
Biscuit Chocolat sans farine.
Ganache montée aux éclats de noisettes
Jusqu'à 50 pers.



Bûches Glacées

MOGADOR

Sorbet fruits des bois, sorbet fruits exotiques, dacquoise.

TRIOMPHE

Sorbet poire, glace caramel beurre salé, nougatine, dacquoise à la noisette de Piémont.

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



Omelette

Norvégienne

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

39 €
taille unique
6/8 pers.

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.

39 €
taille unique
6/8 pers.

GAVOTTE

L'un de nos «grands classiques».
Une dacquoise aux noisettes de piémont.
Un praliné broyé grossièrement, relevé d'une feuillantine croustillante.
Une mousse chocolat 70% composé d'un assemblage de cacao d'Amérique Latine.



MOZAÏC

Crèmeux Vanille Bio en provenance de Madagascar.
Accompagné d'un cocktail de fruits.
Le tout posé sur une biscuit macaron.



29 €
4 pers.

39 €
6 pers.

48 €
8 pers.