



Les galettes des Rois

- Frangipane.
- Crème d'amandes à la pistache, griottes poêlées.
- Frangipane pralinée et cœur de praliné.

BRIOCHE DES ROIS

- Brioche imbibée de sirop aux épices et de fruits confits.

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.

© DALLETT VINCENT DALLET / AGENEY PHOTOGRAPHY

Les gourmandises

Maison

Les Chocolats

Découvrez nos variétés de chocolats, chocolats pralinés et ganaches.



Le Sapin Gourmand



BALLOBOÎTE PRESTIGE
disponible en
125 g - 250 g
330 g
490 g - 700 g
et 1 kg

Gâteaux Champenois

Pâte sablée croustillante
Crèmeux au Biscuit Rose
Taille unique : 6/8 personnes.



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



Le coin Traiteur

Apéritifs

- Pain Surprise (5 pièces /Pers.) 4,00 €/Pers.
- Brioche au surimi de Crabe (5 pièces /Pers.) 4,80 €/Pers.
- Canapés Assortis (charcuterie, crudités, poissons) 1,60 € la pièce
- Petit pain bébé (navette) 1,90 € la pièce
- Canapés au Foie Gras 2,90 € la pièce
- Macarons au Foie Gras 2,90 € la pièce
- Petits Fours salés assortis 5,00 € les 100g



Composez votre Menu

- Gnocchi à la Parisienne 4,50 €/Pers.
- Croustade de Ris de Veau 7,90 €/Pers.
- Foie Gras de Canard (80g / Pers.) 12,00 €/Pers.
- Saumon Fumé Écossais 9,00 €/Pers.
- élaboré par le "Saumon Champenois" de Mardeuil.
- Gratin de St-Jacques à l'Effiloché de Poireaux 8,60 €/Pers.
- Feuilleté de Boudin Blanc de Rethel au Parmesan et Morilles 6,00 €/Pers.

Vivez des fêtes
gourmandes

DALLETT
CHOCOLATIERS-PÂTISSIERS

MAXIME & VINCENT DALLET



collection 2021 / 2022





La *Millésime XIX*

Sous un croustillant aux amandes et confits de fruits, découvrez une mousse au chocolat 70 % de cacao en provenance de Tanzanie. Crémeux mascarpone, compotée de griottes et framboises au miel.

Taille individuelle, 4 ou 6 pers. uniquement
Version individuelle en forme de cerise



Bûche *Camille*

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 caramel Manjari 66 % de cacao.

Bûche *Clairfontaine*

Biscuit rose, fruits secs, compotée de pêches et abricots rôtis, parfait Champagne Rosé.



Bûche *Samana*

Sablé croustillant noir, crémeux chocolat aux fruits secs caramélisés, mousse chocolat noir 70 % Saint-Domingue, ganache caramel beurre salé.



Bûches *Glacées*

NOUGAT

Sorbet abricot, nougat glacé aux fruits de Provence, dacquoise aux noisettes.

CBS

Glace chocolat, glace caramel beurre salé, dacquoise aux noisettes, nougatine.

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



Bûches *Grande Tradition*

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



42€
taille unique
6/8 pers.



40€
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.

FIGARO

Mousse chocolat Manjari, mousse poire, gelée de griottes, biscuit aux noisettes.

FORET NOIRE

Mousse chocolat Venezuela, chantilly vanille, griottes au kirsch, génoise au chocolat.



Bûche *Margaux*

Mousse citron vert et yuzu, crémeux framboise, compotée de fruits rouges et sablé de Plougastel.



Omelette *Norvégienne*

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

30€ 4 pers.
40€ 6 pers.
49€ 8 pers.

30€ 4 pers.
40€ 6 pers.
49€ 8 pers.

42€
taille unique
6/8 pers.

30€ 4 pers.
40€ 6 pers.
49€ 8 pers.