

VOUS PROPOSE POUR NOËL ET POUR LE NOUVEL AN EN GÂTEAUX

(prix 3,80€ la personne)

- Royal chocolat** : croquant praliné et mousse chocolat noir 70%.
- Fleur d'hiver** : mousse chocolat blanc et crémeux passion.
- Noisettine** : mousse chocolat noir, crème noisette et nougatine.
- Framboisier** : mousse framboise et confiture fruits des bois.
- Opéra** : crème au beurre moka, ganache café et biscuit aux amandes.
- Délice poire** : crème poire, caramel et mousse mascarpone.
- Suspens** : crémeux amande, coulis gélifié violette, mûre et mousse chocolat lait

EN GLACE (prix 4,00€ la personne)

- Glace vanille et sorbet framboise.**
- Nougat glacé et Sorbet chocolat, orange sanguine**
- Glace café et glace chocolat**

POUR LA BOULANGERIE

Nous vous proposons un pain pour chaque jour
et assortiment de pains spéciaux.

Pain Dacquoise en blanc et gris au levain :

mie ferme et goût neutre, cuit sur pierre

Pain carré : blanc, demi-gris et gris (fabrication sur pouliche)

Viennois : blanc, cuit sur pierre

Pain Bayart : pain du terroir Wallon, cuit sur pierre

Pain pur levain : mie avec goût suret du levain, cuit sur pierre

Pain tigré : mie jaunâtre, goût neutre, cuit sur pierre

Pain sésame : goût particulier avec graines de sésame, coton et maïs

Pain 6 céréales : seigle, épeautre, orge, avoine, maïs et froment

Pain graines de soja, lin et tournesol

PAINS SPÉCIAUX

Pain noir, figue, Fougasse : herbe de Provence ou olives ou lardons, **Baguette française et campagne, Pistolet rond, Pistolet carré blanc et gris, Resto sésame, pavot et blanc, Pain mie, Tube nature, Brioche**

Les commandes de NOËL seront prises
jusqu'au mercredi 21 décembre et celle
du NOUVEL AN jusqu'au mercredi
28 décembre. Jusqu'à limite des stocks

Notre pâtisserie sera fermée le dimanche 25 décembre
et du dimanche 1^{er} janvier au mardi 3 janvier inclus.

Bonne fêtes à tous. L'équipe de la Dacquoise.

La Dacquoise

Demetri Salmon
Maitre Chocolatier Pâtissier



Route de Marchienne 71c
6534 Gozée - BELGIQUE

Tél./fax: +32 (0)71 368 395

E-mail : la.dacquoise@skynet.be

www.ladacquoise.be