

PÂTISSERIE
Iafrati

CARTE DES FÊTES 2023



LE MOT
de l'équipe

Du labo à la boutique, nous nous réjouissons de vous présenter notre **nouvelle carte des fêtes** ! Son lancement est toujours particulier pour nous : **il signe l'aboutissement de plusieurs mois de recherche, de réflexion, de tests, d'ajustements...** Pour rendre vos fins de repas toujours plus merveilleuses. Cette année encore, les jeux de textures et de saveurs ont été travaillés avec soin, mais nous avons décidé d'aller encore plus loin !

Plus loin dans l'harmonie de notre collection, en définissant pour la 1^{re} fois **une thématique : celle de notre ville, Vichy**, que nous affectionnons tant. Plus loin dans la différenciation, en optant pour **la création d'un moule à bûches unique**, inspiré de la goutte d'eau – en référence une nouvelle fois à Vichy – fait sur-mesure pour la boutique, qui devient notre nouvelle signature. Et plus loin dans **l'originalité** en proposant des recettes qui s'inscrivent parfaitement dans l'esprit des fêtes mais dont les saveurs sont peu habituelles dans les vitrines des pâtisseries, comme notre **bûche au vin chaud** ou celle à base de lait de poule.

Parce que la dégustation vaut plus que les mots, place désormais à la découverte de cette nouvelle collection !

Nous vous souhaitons la plus féérique des expériences.

✦ *Belles fêtes à tous* ✦



BÛCHES pâtisseries



NAPOLÉON

Pain d'épices, bavaoise thé Earl Grey, crémeux vin chaud, poires pochées au vin.



MON AMOUR

Biscuit pain de Gênes, croustillant noisettes, crémeux lait de poule, mousse façon lait de poule, crémeux vanille.



VICHYSOISE

Dacquoise noisettes, mousse caramel beurre salé, crème brûlée vanille, noisettes caramélisées à la fleur de sel.



BONBON

Biscuit amandes, crémeux vanille, fruits rouges.



VICTOIRE

Bavaoise à l'orange, sabayon au champagne, biscuit Joconde aux amandes.



CÉLESTINE

Biscuit pain de Gênes framboises, mousse Dulcey, ganache framboises, crémeux pamplemousse.



JOSÉPHINE

Biscuit amandes, mousse chocolat noir, praliné craquant.



CRÈME AU BEURRE

Chocolat, café, praliné ou vanille.
1 pers : 5€, 4 pers : 30€
6 pers : 37€, 8 pers : 44€

Tarifs

Bûches pâtisseries
6 à 8 personnes
41€

Bûchette
1 personne
5€

BÛCHES glacées



BOURBONNAISE

Biscuit brownie, mousse au chocolat glacée, choux garnis de crème glacée vanille nappés de chocolat.



PALAIS

Coulis de framboises, sorbet aux fruits des bois, sorbet exotique.

Tarifs

Bûches glacées
6 à 8 personnes
43,00€

Bûchette
1 personne
6,00€



BELLE ÉPOQUE

Sablé breton, caramel passion, crème glacée passion, sorbet mangue.

ENTREMETS glacés

*Parfums de glaces et sorbets : Vanille, Chocolat, Café, Praliné, Pistache, Caramel, Fraise, Framboise, Passion, Mangue, Citron, Abricot, Cassis et Poire.



BÛCHERON

Cigarettes glacées garnies de glaces et sorbets. Existe en version poire chocolat ou vanille framboise.

Existe en version mini au prix de 5,50€



VACHERIN

Meringue, 1 à 2 choix de glaces et sorbets*, crème chantilly. (ou meringue italienne pour les personnes intolérantes au lactose)

Tarifs

Bûcheron & Vacherin

4 personnes	31€
6 personnes	36€
8 personnes	43€
10 personnes	50€
12 personnes	56€

OMELETTE NORVÉGIENNE

Biscuit amandes, glace vanille recouvert d'une meringue italienne.

6 à 8 personnes : **43,00€**



COUPE EN NOUGATINE

Nougatine, assortiment de 16 boules de glaces et sorbets* au choix.

6 à 8 personnes : **43,00€**



LES CLASSIQUES *ballotins*

Boîte de 125g	12,50€
Boîte de 250g	25€
Boîte de 350g	35€
Boîte de 500g	50€
Boîte de 750g	75€
Boîte de 1kg	100€
En vrac 1kg	100€



DÉCORATIONS *de table*

Petit sapin gourmand	25€
Grand sapin gourmand	35€
Centre de table gourmand	29€

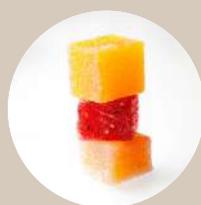


DÉLICES À *croquer*



**DEMI-SPHÈRES
EN CHOCOLAT**

18€ le coffret



**PÂTES
DE FRUITS**

50€ le kg



**AMOURS
DE CERISES**

60€ le kg



**OURS EN
GUIMAUVE**

3,50€



ORANGETTES

100€ le kg



MARRONS GLACÉS

120€ le kg



MENDIANTS

100€ le kg



CHARDONS

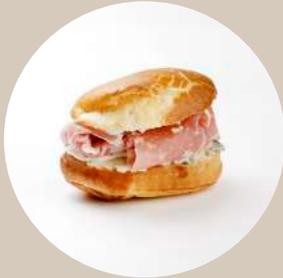
100€ le kg
(avec alcool)

DÉLICES À *partager*

Plateau de 20 mignardises	25€
Coffrets de 15 macarons	18€
Coffrets de 20 macarons	23€



L'HEURE DE l'apéritif



NAVETTES

Chorizo fromage de chèvre,
Jambon mozzarella tomate,
Jambon tartare,
Mortadelle beurre
Mousse saumon.
1,50€ pièce
20 pièces minimum



TOASTS

Saumon,
Jambon cru,
Jambon blanc,
Magret de canard,
Rosette.
18€ le plateau
de 20 pièces



VERRINES

Chorizo fromage de chèvre,
Avocat mousse saumon,
Ricotta mortadelle.
2€ pièce
20 pièces minimum



PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

40€ le kg



PAIN SURPRISE

Petit modèle : **30€**
Grand modèle : **45€**



POMPES

Aux grattons,
Lardons et Comté,
Bleu et noix.
15€ pièce



PETITS FOURS

Pizzas,
Quiches,
Pruneaux au lard,
Feuilletés salés...
55€ le kg



FOIE GRAS

15€ les 100g

PAIN DE MIE

Petit modèle : **4,60€**
Grand modèle : **6,30€**



GALETTES des rois

À PARTIR DU 2 JANVIER



★ FRANGIPANE



👑 FRAMBOISE PISTACHE



👑 CHOCOLAT ET PRALINÉ NOISETTES

Tarifs

Galettes des rois

	★	👑
1 pers.	3,80€	4,30€
4 pers.	22€	24€
6 pers.	27€	29€
8 pers.	32€	34€
10 pers.	37€	39€

PÂTISSERIE Iafrati

INFORMATIONS commandes

Commandez sur notre **boutique en ligne**,
et récupérez vos délices en boutique le jour J.
patisserieiafrati.shop-and-go.fr

🎁 Profitez de **-10%** sur votre panier à partir
de **50€** d'achat en ligne avec le code **NOEL23**.

Commandez par téléphone au **04 70 32 18 69**
ou passez directement nous voir en boutique.

Fin des commandes le **21 déc.** pour les **24 et 25 déc.**,
et le **29 déc.** pour les **30 et 31 déc.**

HEURES DE LA boutique

24 décembre	7h30 à 19h
25 décembre	7h30 à 12h
31 décembre	7h30 à 19h
1 ^{er} janvier	7h30 à 12h

3 place de la Victoire à Vichy

www.patisserieiafrati.com

04 70 32 18 69

