



*Iafrati*  
PÂTISSERIE

**CARTE DES FÊTES  
2024**



# Bûches pâtissières 6 à 8 personnes



**Joséphine**  
Biscuit amandes,  
mousse chocolat noir,  
praliné craquant



**Célestine**  
Biscuit pain de Gênes framboises,  
mousse Dulcey, ganache framboises,  
crémeux pamplemousse



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



**Lemoney**  
Mousse miel, crémeux citron,  
gelée au citron, biscuit citron,  
croustillant citron



**Kumaru**  
Mousse chocolat lait, fèves de Tonka,  
crémeux fèves de Tonka,  
biscuit chocolat amer,  
croustillant chocolat lait/noisettes



**Crème au beurre**  
Chocolat, café, praliné ou vanille

**TARIF**  
BÛCHES PÂTISSIÈRES  
6 à 8 personnes 45€

BÛCHES CRÈME AU BEURRE  
4 pers. 32€  
6 pers. 39€  
8 pers. 46€



# Bûches pâtissières individuelles

**Nouveau !**



**Joséphine**  
Biscuit amandes, mousse chocolat noir, praliné craquant



**Célestine**  
Biscuit pain de Gênes framboises, mousse Dulcey, ganache framboises, crèmeux pamplemousse



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



**Lemoney**  
Mousse miel, crèmeux citron, gelée au citron, biscuit citron, croustillant citron



**Kumaru**  
Mousse chocolat lait, crèmeux fèves de Tonka, biscuit chocolat amer, croustillant chocolat lait/noisettes



**Framboisine**  
Mousse framboise, confit cassis/ framboise, crèmeux framboise, biscuits amandes, croustillant citron



**Macumba**  
Ganache montée vanille, confit ananas/gingembre, mousse chocolat noire, biscuit moelleux citron, croustillant chocolat noir



**Pimm's**  
Mousse allégée chocolat blanc vanille, confit orange/curcuma, crèmeux intense praliné, moelleux vanille, croustillant chocolat noir



**Crème au beurre**  
Chocolat, café, praliné ou vanille

**TARIF**  
BÛCHES PÂTISSIÈRES  
& CRÈME AU BEURRE  
individuelles 6€

# Bûches glacées



**Palais**  
Coulis de framboises, sorbet aux fruits des bois, sorbet exotique



**Belle époque**  
Sablé breton, caramel passion, crème glacée passion, sorbet mangue



**Omelette norvégienne**  
Biscuit amandes, glace vanille recouvert d'une meringue italienne

**TARIF**  
BÛCHES GLACÉES  
6 à 8 personnes 47€

**Nouveau !**  
Individuelles 7€





# Entremets glacés



**Coupe en nougatine**  
Nougatine, assortiment de 16 boules de glaces et sorbets au choix



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



**Bûcheron**  
Cigarettes glacées garnies de glaces et sorbets vanille framboise ou poire chocolat

## nos parfums glacés



vanille



chocolat



café



praliné



pistache



caramel



fraise



framboise



passion



citron



abricot



cassis



mangue



poire



**Bûcheron individuel**  
Cigarettes glacées garnies de glaces et sorbets vanille framboise ou poire chocolat

## TARIF

COUPE EN NOUGATINE  
6 à 8 personnes 47€

VACHERIN & BÛCHERON  
4 pers. 32€  
6 pers. 37€  
8 pers. 44€  
10 pers. 51€  
12 pers. 57€

## Nouveau !

Individuels 7€





# Ballotins et délices sucrés

## Ballotins

Boîte de 125g	18,75€
Boîte de 250g	37,50€
Boîte de 350g	52,50€
Boîte de 500g	75€
Boîte de 750g	112,50€
Boîte de 1kg	150€
En vrac 1kg	150€

## Marrons glacés

120€ le kg

## Chardons

150€ le kg (avec alcool)

## Amours de cerises

60€ le kg

## Ours en guimauve

4€

## Pâtes de fruits

50€ le kg

## Orangettes

150€ le kg

## Mendiants

150€ le kg

## Sapin gourmand

Petit 30€

Grand 40€

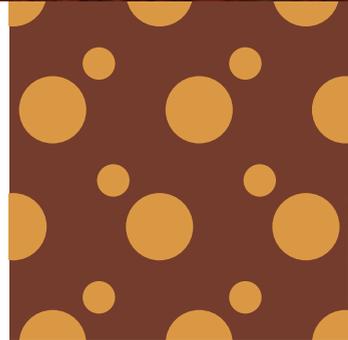
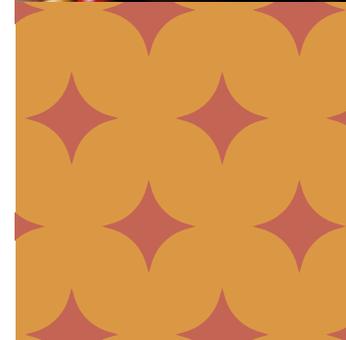
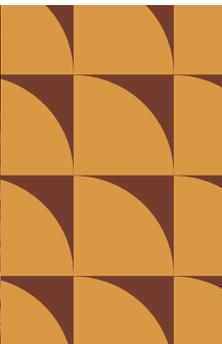
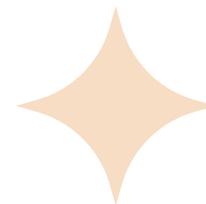
## Macarons

Coffret de 15 18€

Coffret de 20 23€

## Plateau de 20 mignardises

25€



# Gourmandises salées



## Toasts

Saumon, jambon cru, jambon blanc, magret de canard, rosette.  
18€ le plateau de 20 pièces



## Navettes

Chorizo fromage de chèvre, jambon mozzarella tomate, jambon tartare, mortadelle beurre, mousse saumon.  
2,50€ pièce, 20 pièces minimum



## Verrines

Chorizo fromage de chèvre, avocat mousse saumon, ricotta mortadelle.  
3€ pièce, 20 pièces minimum



## Pain surprise

petit 30€  
grand 45€

## Pompes

Aux grattons, lardons et Comté, bleu et noix.  
15€ pièce

## Pâté en croûte Richelieu

45€ le kg

## Foie gras

15€ les 100g

## Pain de mie

petit 4,60€  
grand 6,30€

## Petits fours

Pizzas, quiches, pruneaux au lard, feuilletés salés...  
55€ le kg

# Galettes des rois

À PARTIR DU 2 JANVIER



Frangipane\*



Framboise pistache\*\*



Chocolat et praliné noisettes\*\*

## TARIF

	*	**
1 pers.	4€	4,50€
4 pers.	23€	26€
6 pers.	28€	31€
8 pers.	36€	39€
10 pers.	42€	45€



# Iafrati

PÂTISSERIE

## INFORMATION COMMANDE

Commandez sur notre **boutique en ligne** et récupérez vos délices en boutique le jour J.

► [patisserieiafrati.shop-and-go.fr](https://patisserieiafrati.shop-and-go.fr)

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

► **NOEL2024**

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.

## HORAIRES

24 décembre de 7h30 à 19h

25 décembre de 7h30 à 12h

31 décembre de 7h30 à 19h

1<sup>er</sup> janvier de 7h30 à 12h

**3 PLACE DE LA VICTOIRE  
03200 VICHY**

**04 70 32 18 69**

[www.patisserieiafrati.com](https://www.patisserieiafrati.com)

