

CARTE DES FÊTES  
2025



Iafrati  
PÂTISSERIE



# Bûches pâtissières 6 à 8 personnes



**Sicillia**  
Biscuit pistache (sans gluten),  
croustillant pistache, crème brûlée  
pistache, mousse pistache



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



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



**Calypso**  
Biscuit Coco (sans gluten),  
croustillant riz soufflé,  
compotée mangue/ananas,  
mousse passion



**Framboisine**  
Biscuit amandes,  
croustillant chocolat blanc,  
confit cassis/ramboise,  
crémeux framboise,  
mousse framboise



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

**TARIF**  
BÛCHES PÂTISSIÈRES  
6 à 8 personnes 46€

BÛCHES CRÈME AU BEURRE  
4 pers. 35€  
6 pers. 40€  
8 pers. 47€



# Bûches pâtissières individuelles



**Arabika**  
Biscuit chocolat, caramel café,  
crème anglaise vanille,  
mousse café



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



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



**Framboisine**  
Biscuit amandes, croustillant  
chocolat blanc, confit cassis/  
framboise, crémeux framboise,  
mousse framboise



**Calypso**  
Biscuit Coco (sans gluten),  
croustillant riz soufflé, compotée  
mangue/ananas, mousse passion



**Sicilia**  
Biscuit pistache (sans gluten),  
croustillant pistache, crème brûlée  
pistache, mousse pistache



**Sésamia**  
Biscuit joconde à la farine de  
châtaigne (sans gluten), croustillant  
riz soufflé nougatine amandes  
sésame, crémeux chocolat au lait



**Mont-Blanc**  
Biscuit Pain de Gênes cassis,  
compotée de cassis, meringue,  
chantilly vanille mascarpone,  
crème de marrons



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

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



# Bûches glacées



## Noix de Pécan

Biscuit brownie, glace chocolat, crème glacée noix de pécan et noix de pécan caramélisées



## 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 48€  
Individuelles 7€



# Entremets glacés



## 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



## Bûcheron individuel

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

## nos parfums glacés



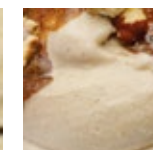
vanille



chocolat



café



praliné



pistache



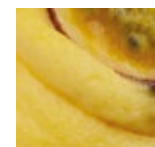
caramel



fraise



framboise



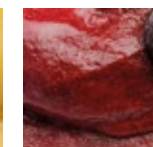
passion



citron



abricot



cassis



mangue



poire

## TARIF

COUPE EN NOUGATINE  
6 à 8 personnes 48€

## VACHERIN & BÛCHERON

4 pers. 37€  
6 pers. 42€  
8 pers. 49€  
10 pers. 56€  
12 pers. 65€

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  
27€

## Nouveau !

Cœurs de saveurs 23€

5 parfums, coffret de 10

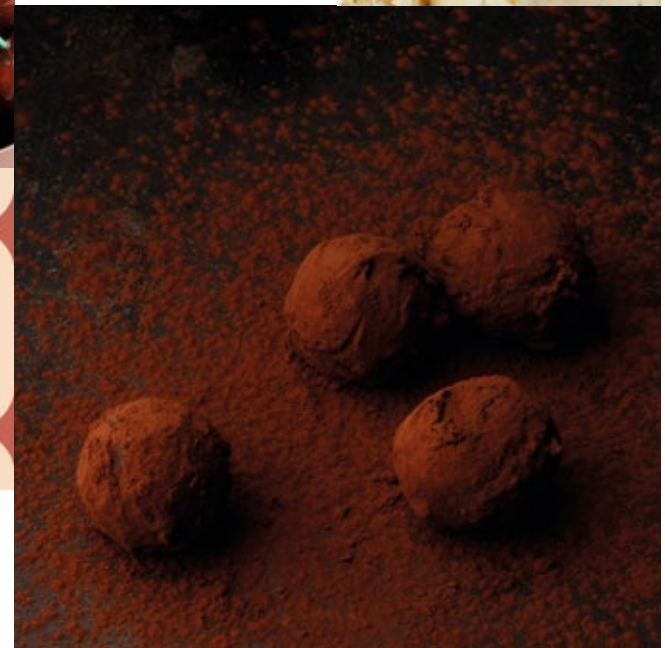
Pistache et ganache pistache

Chocolat et ganache coulante chocolat

Citron et gelée yuzu

Praliné avec praliné sésame

Framboise et cœur framboise



# 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**  
50€ le kg

**Foie gras**  
15€ les 100g

**Pain de mie**  
petit 4,90€  
grand 6,50€

**Petits fours**  
Pizzas, quiches,  
pruneaux au lard,  
feuilletés salés...  
60€ 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

► **NOEL2025**

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

Fermé le 1<sup>er</sup> janvier

**3 PLACE DE LA VICTOIRE  
03200 VICHY**

**04 70 32 18 69**

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

