

# La Tentation



*Joyeuses  
Fêtes*

Pâtissier & Chocolatier  
TONNERRE

**CARTE DES FÊTES 2024**  
PAR ARNAUD LÉBOULANGER

## Horaires :

Lundi 23 décembre et 30 décembre 8h30 > 13h, 15h > 18h30

Mardi 24 décembre et 31 décembre 8h30 à 18 h 30

Fermé 25 et 26 décembre

Fermé 1er et 2 janvier

51 rue de l'hôpital - 89700 TONNERRE

[www.la-tentation.com](http://www.la-tentation.com)

**COMMANDES PÂTISSERIES :**

**03 58 46 22 15**

Afin de vous satisfaire au mieux et pour une organisation optimale, le délai de commande pour Noël est fixé au samedi 21 décembre et au samedi 28 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.

# La Tentation

## Les Apéritifs



Briochettes escargots ou foie gras  
Crème brûlée au foie gras  
Fours salés et gougères fours



## Les Entrées

### ROLLS SAUMON FUMÉ - 4€

Saumon fumé, crème montée citron/aneth, avocat et tomates séchées

### VERRINE THAÏ - 4€

Poulet Thaï au curry vert et lait de coco

### VERRINE VERTE - 4€

Crémeux petits pois, fromage aux herbes et poivrons

### NOS TRADITIONNELS

Terrine de ris de veau (*Individuel et bocal*) - 40€ /kg

Foie gras de canard Maison (*tranche et pot*) - 140€ /kg

Bouchée à la reine au ris de veau à l'ancienne (*Individuel*) - 5€

Coquilles St-Jacques en feuilleté (*Individuel*) - 6€

Tourte saumon sauce aux herbes (*4/6 personnes*) - 32€



**Toute l'équipe vous souhaite de belles  
et gourmandes fêtes de fin d'année**

# Bûches créations

Taille unique  
6 personnes : 36 €



## Bûches soufflines

4 personnes : 24€  
6 personnes : 32€  
8 personnes : 40€

Biscuit génoise garnie d'une  
crème légère parfumée :

CHOCOLAT  
CAFÉ  
MARRON  
GRAND-MARNIER

### **GAULOISE 2024** (Nouveauté)

Biscuit capucine chocolat, crémeux caramel beurre salé, mousse chocolat Sao Palme 68%, compotée cerise, croustillant cacahuète.

### **INTEMPORELLE FRUITÉE**

Crémeux fruits rouges (cerise, framboise et fraise), ganache vanille de Madagascar, biscuit amande.

### **ROYAL**

Feuilleté praliné, biscuit noisette, mousse chocolat 68%

### **FORÊT-NOIRE**

Mousse chocolat Vietnam 73%, griottines<sup>®</sup> au kirsch, chantilly et biscuit chocolat.

### **MARONA**

Biscuit noisette, mousse marron, crème brûlée vanille de Madagascar.

### **NAHÉE**

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat Vietnam 73%, mousse vanille de Madagascar, cœur fraise. (Sans gluten)

## Bûches glacées

4 personnes : 23€ / 6 personnes : 31,50€  
8 personnes : 38€

### **NOELIA**

Crème anglaise griotte cranberries, parfait Noisettes du Piémont.

### **EXOTIQUE**

Glace fraise, parfait passion

### **HAWAÏ**

Glace chocolat, parfait vanille, amandes caramélisées et chocolatées

### **GRIOTTIN**

Glace pistache, parfait vanille kirsché, griottines<sup>®</sup>

### **GRAND-MARNIER**

Parfait et glace Grand-Marnier, biscuit agrume

### **NOUGAT-CHOCOLAT**

Nougat glacé et glace chocolat

### **POMMELIA**

Glace caramel, parfait vanille et pommes cuites au beurre salé

**Horaires :**

Lundi 23 décembre et 30 décembre 7h00 > 18h30

Mardi 24 décembre et 31 décembre 7h -18 h 30

Fermé 25 et 26 décembre

Fermé 1er et 2 janvier

**Pour accompagner vos repas de fêtes,  
nous vous proposons notre sélection de pains :**

Pavé épeautre

Pain d'antan et pain d'antan graines

Pavé de seigle pour les fruits de mer

Pain aux noix et vigneron pour les fromages

Pain de mie châtaigne/figue pour le foie gras

Pain d'épices

Pain de mie rond pour les toasts

Pain chiapeps au Conté, graine de courge, et de chia

Pain sportif pour les petits-déjeuners gourmands

**AINSI QUE NOTRE GAMME DE PAINS SPÉCIAUX :**

Campagne

Complet

Compl'excquis

Maïs

Pain aux olives

Bleu.blanc.chanvre



Afin de vous satisfaire au mieux et pour une organisation optimale,  
le délai de commande pour Noël est fixé au samedi 21 décembre  
et au samedi 28 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.