racines
pâtissier & traiteur

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LA CARTE

DU 23/11 AU 29/11

La production de l'atelier est entièrement artisanale, les quantités sont donc limitées. Si vous avez repéré un produit et voulez vous assurer de sa disponibilité, n'hésitez pas à m'écrire ou m'appeler : Thibault - **06 95 22 42 40**.

SUCRÉ

// GÂTEAUX & BISCUITS

> Financiers chocolat (sans lactose) (6pcs)	4,50€
> Cookies chocolat noir (6pcs)	4,50€
> Cookies matcha-chocolat noir (6pcs)	4,50€
> Sablés amande (10pcs)	4,50€
> Sablés diamant vanille (120g)	4,50€
> Lot de 3 paquets de biscuits	12€
> Carrot cake (la part) **NOUVEAU !**	**3,50€**
> Carrot cake (350g) **NOUVEAU !**	**9,50€**
> Cake châtaigne (350g) **NOUVEAU !**	**9,50€**
> Pain d'épices (350g) **NOUVEAU !**	**9,50€**

// PÂTISSERIES

> Tartelette citron meringuée	5,00€
> Tartelette chocolat-caramel	5,00€
> Tartelette poire amandine	5,00€
> Flan pâtissier (la part, vanille ou noisette)	3,50€
> Flan entier (8 parts) sur commande uniquement	26€

// ÉPICERIE

> Granola chocolat noir (120g) **NOUVEAU !**	**4,80€**

SNACKING

// QUICHES

> Butternut-chèvre	6,90€
> Courge spaghetti-curry **NOUVEAU !**	**6,90€**
> Champignons en persillade	6,90€
> Oignons-comté	6,90€
> Lot de 3 quiches	19€

// FOCACCIAS

> Potimarron-comté **NOUVEAU !**	**5,50€**

// PLATS CUISINÉS

> Gratin dauphinois	8€