

Maison Tourtiller

www.tourtiller.com

4 cours Franklin Roosevelt - 69006 Lyon

Tél : 04 78 52 20 69

chocolaterie-tourtiller@orange.fr

Nous acceptons les commandes jusqu'au 21 décembre.

Prenez le temps de vous concerter en famille ;

toute commande passée ne sera pas modifiable.

Préférez commander via courriel, une confirmation vous sera envoyée sous 24h.

Les mignardises sucrées

Spécialité maison : la Morandette

Clémentine confite fourrée de ganache chocolat.

Les classiques

Chocolats, papillotes, palets or, croquettes (82€ le kg)

Cosaques

Marrons glacés / Fruits confits / Fruits déguisés glacés

Petits fours sucrés (5,80€ / 100g), macarons (6,30€ / 100g)

Gâteaux de soirées (1,30€ pièce)

Les mignardises salées (5,80€ / les 100g)

Mini quiche, pizza, feuilleté saumon, tortillon, olive jambon,

poivron olive, pâte viande, gougère fromage, feuilleté

saucisse ou boudin blanc, croissant jambon.

Bûches spécialités (6,30€ / pers)

Fleur de sel : biscuit chocolat roulé, crémeux caramel fleur de sel, ganache montée chocolat.

Ardéchoise : bavaroise marron, brisures de marrons confits, biscuit finement parfumé au rhum.

Jubilé : mousse au chocolat caraïbes, pommes poêlées au miel, biscuit et crémeux noisette.

Framboisia : bavaroise vanille Bourbon, crémeux framboise biscuit pistache.

Maltaise : crème Chibouste orange, crémeux chocolat orange, biscuit chocolat noisette.

Bûches traditionnelles (5,70€ / pers)

Biscuit génoise roulé et crème pâtissière

Parfums : chocolat, café ou praliné

Bûches glacées (6,00€ / pers)

Vivaraise : glace marron, crème brûlée, meringue aux amandes.

Venise : nougatine, sorbet fraise, nougat glacé, meringue italienne.

Profiteroles : glace vanille, glace chocolat, pâte à choux accompagnée d'une sauce chocolat.

Spécialité Maison (5,70€ / pers)

Le Saint Pothin : meringue aux amandes, crème légère aux éclats de nougatine

Entremets (de 5 à 6€ / pers)

Florentin : ganache à l'orange, biscuit Grand Marnier

Lyautey : mousse au chocolat, feuilleté praliné craquant.

Carré Foch : ganache chocolat, crème café, noix hachées.

Forêt noire : mousse au chocolat, griottes, génoise chocolat, chantilly.

Vendôme : mousse chocolat, chantilly vanille, biscuit caramélisé.

Sphinx : ganache chocolat noir, biscuit aux amandes

Framboisier : génoise, crème mousseline et framboises.

Entremets glacés

Vacherin (5,80€ / pers) : marron, passion/framboise, Vésuve (glace caramel, nougatine et bigarreaux), framboise, vanille/framboise.

Assiette nougatine (5,80€ / pers) : glaces et sorbets assortis

Spountik (5,80€ / pers) : glace vanille, truffes au chocolat

Soufflé au Grand Marnier (environ 5€ / pers)

Tartes (de 4,50€ à 5,50€ / pers)

Orange, citron meringuée, chocolat, pralines, Linz, flamande, Tatin, pommes, mirabelles, griottes, abricots, myrtilles, multifruits.