



JACOT & ISABEL
Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie
LONAY - COSSONAY

Carte des bûches de Noël 2024

Du 14 au 25 décembre

	Bûches mousses	Tailles	Prix
	Trois chocolats		
	Pomme verte - cannelle		
ⓧ	Mandarine - épices à pains d'épices	4 pers.	34.-
	Abricot - chocolat au lait		

Bûches glacées (uniquement à Lonay)

	Passion - Framboise	4 pers.	36.-
--	---------------------	---------	------

Bûchettes mousses

	Trois chocolats		
	Pomme verte - cannelle		
ⓧ	Mandarine - épices à pains d'épices	la pièce	5,70
	Abricot - chocolat au lait		

Jacot & Isabel Pâtissier-Chocolatier

Chemin de la poste 10 - 1027 Lonay - 021 802 59 08
Route de Morges 23 - 1304 Cossonay - 021 861 34 04
info@jacot-isabel.ch / www.jacot-isabel.ch



JACOT & ISABEL
Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie
LONAY - COSSONAY

Compositions des Bûches de Noël

Bûches et Bûchettes mousses

Trois chocolats

Trio de mousses (blanche, lait, noire), biscuit moelleux aux cacao, croustillant streuzel cacao à la fleur de sel de Bex

Pomme verte - cannelle

Mousse parfumée à la cannelle, confit aux dés de pommes verte sautées au beurre, croustillant aux amandes, moelleux aux amandes, pain de Gênes à la cannelle.



Mandarine - épices à pains d'épices

Mousse parfumée aux épices à pains d'épices, compotée de mandarine entière, génoise mandarine, croustillant au praliné et riz soufflé

Abricot - chocolat au lait

Mousse légère au lait Rio Huimbi 42%, compotée d'abricot, biscuit moelleux chocolat, croustillant streuzel cacao à la fleur de sel de Bex

Bûches glacées (uniquement à Lonay)

Passion - Framboise

Sorbet aux fruits de la passion et framboise, pains de Gênes aux amandes, biscuit sablé croustillant

Jacot & Isabel Pâtissier-Chocolatier

Chemin de la poste 10 - 1027 Lonay - 021 802 59 08

Route de Morges 23 - 1304 Cossonay - 021 861 34 04

info@jacot-isabel.ch / www.jacot-isabel.ch