



# LES ATELIERS DES FÊTES

du *Macaron Bleu*



*entre amis,  
en famille,  
entre collaborateurs*

# DÉGUSTATION DE NOËL

Samedi 13 décembre – De 15h à 20h

## AU PROGRAMME

Des accords  
Champagne &  
desserts pour  
ravir vos convives



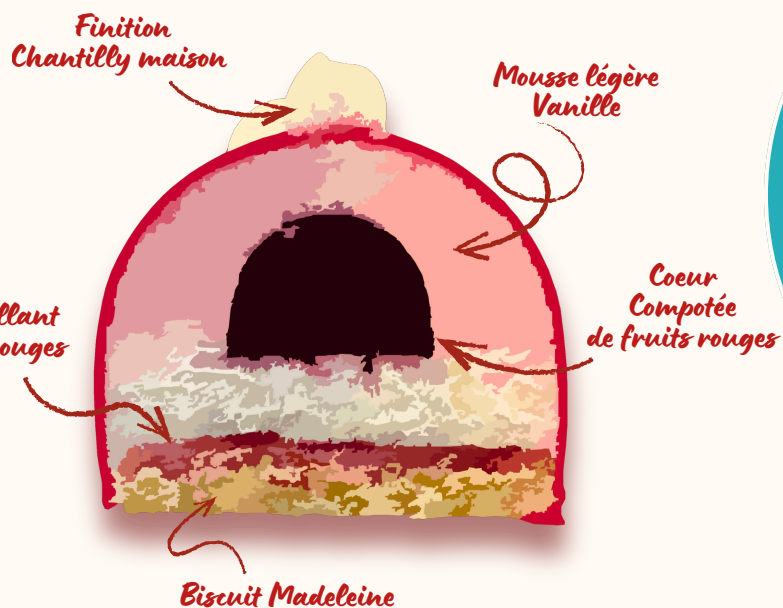
La découverte de nos  
créations de Noël :  
Bûches  
Macarons foie gras &  
cerise griotte...

Une occasion de  
passer un moment convivial  
au Macaron Bleu,

de rencontrer des  
artistes et artisans  
proches de chez vous,

en famille,  
entre amis,  
entre collaborateurs

Réservations en  
boutique  
ou au  
03.26.36.50.26





# L'ATELIER COURONNE DE MACARONS



**Réservez votre atelier de création de couronnes de macarons, entre amis, en famille ou avec vos collaborateurs.**

**Un moment convivial où vous personnaliserez votre couronne, choisirez vos parfums et assemblerez vos macarons pour repartir avec une création gourmande et unique.**

- Personnalisable, avec les parfums de votre choix.
- Création disponible sur commande en format 6 ou 8 personnes

Informations et réservations par mail à  
[boulangerie@lemacaronbleu.fr](mailto:boulangerie@lemacaronbleu.fr)



# CARTE DES FÊTES 2025

## Desserts de fête

et en entremets pour la St Sylvestre

Les desserts de  
fête vous sont proposés  
au format « bûche » pour Noël

### La Bûche Vanille - Fruits rouges

Mousse légère vanille, cœur fruits rouges, sur  
biscuit moelleux croustillant aux fruits rouges

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Part individuelle     | 5,50 €  |
| À partager 6- 8 parts | 38,00 € |

### La Bûche Chocolat - Caramel - Praliné

Mousse légère chocolat, crémeux caramel,  
croustillant praliné, biscuit chocolat

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Part individuelle    | 5,50 €  |
| À partager 6-8 parts | 38,00 € |

### La Bûche Paris-Brest

Pâte à choux, crème pralinée, noisettes torréfiées.

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Part individuelle    | 4,20 €  |
| À partager 4-5 parts | 27,00 € |

### Le Moelleux Champenois

Financier aux amandes, marc de Champagne,  
poudre de Biscuits Roses.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Taille unique 4-6 parts | 15,80 € |
|-------------------------|---------|

### Cake signature Citron & Pavot

|                      |        |
|----------------------|--------|
| À partager 4-6 parts | 7,20 € |
|----------------------|--------|

## Cocktail sucré

### Assortiment de 18 mignardises sucrées

Choux, Paris-Brest, brownies, éclairs, rochers coco,  
macarons, financiers, tartelettes

24,90 €

### Macaron (pièce) - 10 parfums

1,40 €

### Macaron au foie gras & cerise griotte

2,15 €

### Couronne de macarons

6 pers. 34,50 €

8-10 pers. 46,00 €

## Viennoiseries de fête

### Babka pralinée

4 pers. 10,50 €

### Croyoché nature

4 pers. 5,90 €

### Brioche nature

4-5 pers. 6,90 €

### Brioche aux pralines roses

4-5 pers. 8,90 €

### Brioche spéculoos

4 pers. 8,90 €

### Tresse feuilletée Brownie Cookie

Pâte à croissant fourrée au brownie sur  
pâte à cookie.

4 pers. 8,80 €

le Macaron Bleu

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CASSE-CROÛTERIE

7  
macarons

12,90 €

12  
macarons

19,85 €

20  
macarons

31,30 €

## Pains de fête

### Petit pain viennois aux figues

45 g 0,95 €

### Pain de seigle

240 g 2,80 €

### Pain de seigle & citron

240 g 2,90 €

### Pavé tradition aux figues

350 g 3,70 €

### Pain de meule T80 au levain

450 g 3,05 €

1/4 de meule

### Pain rustique aux graines anciennes

8,50€/kg

## Cocktail salé

### Assortiment de 16 petits fours salés

22,40 €

Quiches lorraine & chèvre épinards, mini pizzas,  
roulés saucisse, torsades au saumon, mini  
pâtés-croûte, gougères au fromage.

### Pâté croûte

Marne 2024

Chair à saucisse & volaille,  
ou porc & dinde

4 personnes 15,90 €

6 personnes 23,00 €

8 personnes 29,00 €

## Pains classiques

### Baguette

|             |       |        |
|-------------|-------|--------|
| Tradition   | 270 g | 1,20 € |
| Charpentier | 300 g | 1,85 € |
| 5 graines   | 290 g | 1,60 € |
| Céréales    | 290 g | 1,80 € |
| Baltik      | 350 g | 2,00 € |
| Maïs        | 270 g | 2,10 € |
| Complète    | 270 g | 2,00 € |

### Pavé

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| Noix                     | 350 g | 3,40 € |
| Céréales                 | 350 g | 2,15 € |
| Miel, amandes, noisettes | 350 g | 3,25 € |
| Charpentier              | 380 g | 3,15 € |
| Charpentier bucheron     | 380 g | 3,70 € |

### Pain de campagne

|       |       |        |
|-------|-------|--------|
| Petit | 300 g | 2,15 € |
| Gros  | 500 g | 3,95 € |

### Pain complet

|       |       |        |
|-------|-------|--------|
| Petit | 400 g | 2,95 € |
| Grand | 650 g | 4,80 € |

### Pain de mie

|       |       |        |
|-------|-------|--------|
| Petit | 300 g | 2,95 € |
| Grand | 450 g | 4,40 € |

Prix des pains non tranchés. Supplément de 0,20 € pour  
trancher et mettre en sac réutilisable