



# LES ATELIERS DES FÊTES

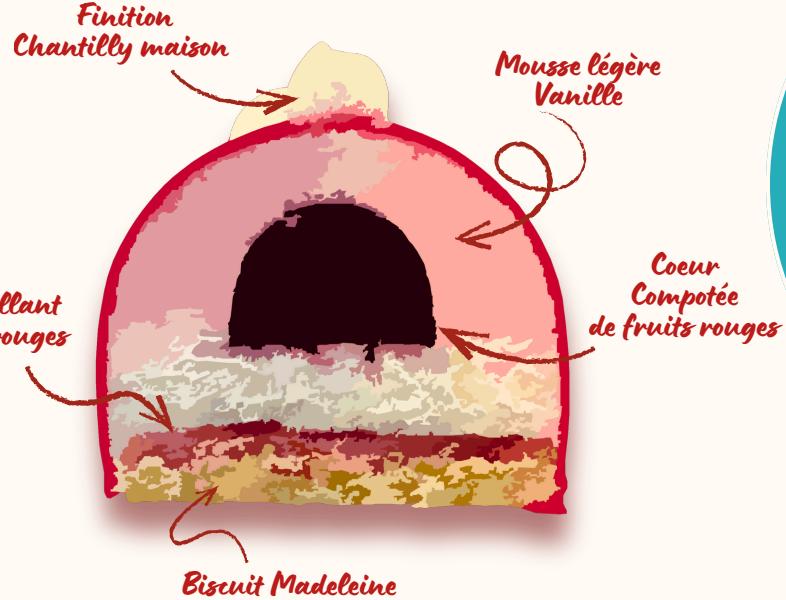
## du Macaron Bleu



*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



Le vernissage d'un  
artiste Rémois et des  
idées cadeaux  
artisanaux &  
originaux

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 €
---------	---------

### Croyoche 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 €

## Macarons

Coffrets gourmands  
à partager ou à offrir

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

4 personnes 15,90 €

Chair à saucisse & volaille,  
ou porc & dinde

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