

FABRICATION MAISON



Osez.....



OZANNE



Merci de passer vos commandes
avant le 21 décembre

LES BÛCHES DE NOËL

pour 4, 6 ou 8 personnes

● POP LEMON

Crèmeux citron.
Crème légère
praliné cacahuète.
Biscuit chocolat.
Croustillant.

● ROUGE BAISER

Suprême vanille.
Gelée de fraises.
Biscuit pistache.

● CHOCOTINE

Mousse chocolat noir.
Praliné croustillant.
Biscuit amande.

● COLLOBRIÈRES

Crème légère marron.
Biscuit cuillère.
Morceaux de marrons.
Biscuit amande.

● GWENN HA DU

Crèmeux caramel
au beurre salé.
Mousse chocolat lait.
Biscuit craquant.

● ÉCUREUIL

Crème légère lactée.
Biscuit noisette.
Crèmeux praliné
et cassis confit.

● ÉCLIPSE

Crème légère passion.
Crèmeux framboise.
Biscuits cuillère, amande.

● PÉTILLANTE

Crème légère champagne.
Marmelade fruits rouges.
Biscuit moelleux.

● BOURBON

Suprême vanille.
Mousse chocolat noir.
Biscuit noix-noisettes.

● LES TRADITIONS

Biscuit roulé.
Crème au beurre.
Pâte sablée.
| Café | Praliné noisette
| Chocolat | Grand Marnier.

LES GLACES

MARMITE NOUGATINE

VACHERIN, BÛCHES GLACÉES | Vanille-framboise.

LES PETITS FOURS

● SALÉS
assortiments

● SUCRÉS
plateaux assortis de 20.

LES CHOCOLATS

FABRICATION MAISON

LES MACARONS

www.ozanne-pâtissier.com

OZANNE

Chocolatier Pâtissier

SAINT-BRIEUC : 66 boulevard Charner.
02 96 94 08 06

BRÉZILLET : 4 avenue Mendès-France.
02 96 75 61 80