

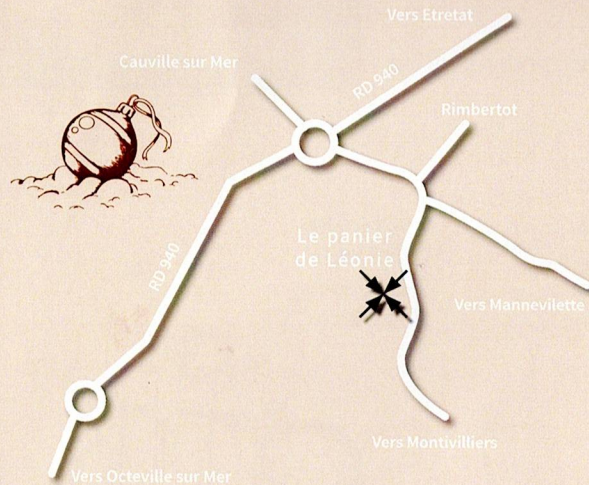


Toutes nos glaces sont fabriquées à la ferme à partir du **lait du jour et de la crème de la ferme**. Nous n'utilisons **ni colorant artificiel, ni conservateur**. Les génoises, meringues, crème chantilly et plus généralement tous nos desserts, **sont fabriqués « maison », à la ferme**. Pour les matières premières autres que le lait, nous privilégions **les circuits courts** (pomme, carotte et pain d'épice d'Octeville, poire de Bardouville...).

La décoration de nos desserts est pensée pour **limiter notre impact sur l'environnement** : embouts de bûches en chocolat Valrhona et macarons, décorations en glace. **Notre état d'esprit** reste de vous préparer des **recettes simples** à partir d'**ingrédients bruts de qualité** pour **satisfaire avant tout le goût !**

Toute l'équipe du « **Panier de Léonie** » vous souhaite de **bonnes fêtes** et vous remercie de votre confiance.

La boutique sera exceptionnellement ouverte
les dimanches 24 et 31 décembre de 9h00 à 12h30.



Pour les petits et les grands,
assistez à la traite des vaches
le mercredi, jeudi et vendredi
de 17h30 à 18h30.

OUVERTURES

Mercredi 14h00 – 19h00

Jeudi 14h00 – 19h00

Vendredi 14h00 – 19h00

Samedi 9h00 – 17h30

Prix valables au 27 novembre 2023 et soumis à révision sans préavis
Conception et impression - VISUEL CONCEPT - Montvilliers 02 35 47 27 48 - Photos non-contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique.



Afin de mieux vous servir, merci de bien vouloir passer commande
avant le 19/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An.

www.panierdeleonie.com
commandes@panierdeleonie.fr
02 35 30 43 27 / 06 28 92 28 59

2, Impasse de la ferme fleurie, 76930 Cauville sur Mer

Facebook : [lepanierdeleonie76](https://www.facebook.com/lepanierdeleonie76)
Instagram : [le_panier_de_leonie](https://www.instagram.com/le_panier_de_leonie)

Nos Vacherins

Glace posée sur une couche de meringue et nappée de crème chantilly.

- Vanille / Framboise
- Vanille / Cassis
- Vanille / Chocolat extra
- Vanille / Caramel aux Pralines



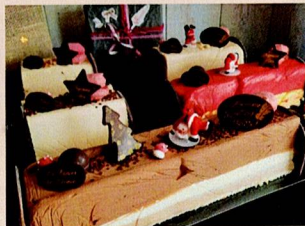
Individuel	3.40 €
4 à 6 parts.....	20.10 €
6 à 8 parts.....	26.40 €
8 à 10 parts	33.00 €
10 à 12 parts	39.60 €

Nos Bûches Glacées

2 parfums de glaces et/ou sorbets posés sur une génoise.

- 3 Chocolats : Chocolat extra / Chocolat Noisette / Chocolat blanc
- Nougat / Abricot
- Caramel au beurre salé / Poire
- Yaourt / Myrtille
- Pistache / Mûre
- Grand Marnier / Orange sanguine
- Vanille / Fruits rouges
- Mangue / Framboise (fabriquée sans lait)

Individuelle.....	3.40 €
4 parts.....	13.40 €
6 parts.....	20.10 €
8 parts.....	26.40 €
10 parts	33.00 €
12parts	39.60 €



Nous vous proposons également des bûches individuelles « plus classiques », Vanille/Fruits rouges ou Vanille/Chocolat ou Vanille/Caramel beurre salé.

Nos Mini-Glacés

Mini-gâteaux de différents parfums de glace ou sorbet sur fond de génoise et présentés en plateaux assortis :

Le plateau de 12	7.75 €
Le plateau de 25	15.50 €

Nos Omelettes Norvégiennes

Crème glacée, Vanille de Madagascar ou Caramel au beurre salé, posée entre 2 génoises et recouverte de meringue italienne. Peut être dégustée passée à four vif ou flambée, permettant le contraste entre l'intérieur glacé et l'extérieur chaud.

4 parts	13.70 €
6 parts.....	20.50 €
8 parts.....	26.85 €
10 parts	33.55 €
12 parts	40.25 €



Le trou « Normand »

Pomme pour accompagner un Calvados

- Poire pour accompagner un Poiret ou une Bénédicte
- Orange Miel pour accompagner un Champagne ou Crément
- Pamplemousse/Citron/Citron vert ou Passion pour accompagner un Rhum ou une Vodka
- Mais aussi Mandarine, Mirabelle, Orange Sanguine...

4.30 € le pot de 500ml
7.90 € le bac de 1 litre

Côté salé

- Apéritifs :

Coffret de 12 parfums « insolites » de glace : potiron, chèvre, betterave, petit pois, roquefort...

Le coffret de 12 mini-verrines (3cl.)..... 7.55 €



- Amuse-bouche chaud

Mini-quiches aux légumes de saison.....	0.90 €/pièce
Canelés salés au chorizo	2.45 € les 6
Canelés végétarien au fromage de chèvre	2.45 € les 6
Canelés bacon et confit d'oignon	3.00 € les 6

- Cake salé : 4.55€/pièce

Truite fumée/Epinard
Roquefort/Noix
Camembert/Poire

