



Toutes nos glaces sont fabriquées à la ferme à partir du lait du jour et de la crème de la ferme. Les génoises, meringues, crèmes chantilly et plus généralement tous nos desserts, sont fabriqués « maison », à partir d'ingrédients simples. Pour les matières premières autres que le lait, nous privilégions les circuits courts et la saisonnalité (pomme, carotte et pain d'épice d'Octeville, poire de Honfleur....).

Ouvertures Exceptionnelles

MARDI 23 de 9h à 18h30

MARDI 30 de 14h à 19h

MERCREDI 24 de 9h à 12h30

MERCREDI 31 de 9h à 12h30

FERMETURE le 25 Décembre et du 1 au 4 Janvier 2025.



Scannez-méuh !



OUVERTURES
Mercredi 14h00 à 19h00
Jeudi 14h00 à 19h00
Vendredi 14h00 à 19h00
Samedi 9h00 à 17h30

2 Imp. de la Ferme Fleurie,
76930 Cauville sur Mer

“Toute l'équipe du Panier de Léonie vous souhaite de bonnes fêtes et vous remercie pour votre confiance”



Le Panier de Léonie
Produits de la ferme et gourmandises

Afin de mieux vous servir, merci de bien vouloir passer commande avant le 20/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An.

Merci de bien attendre une confirmation de notre part.



Pour passer votre commande :

Téléphone : 02 35 30 43 27 - 06 28 92 28 59

Mail : commandes@panierdeleonie.com

Site avec paiement en ligne : www.panierleonie.com

Ou directement en magasin !

Les Bûches Glacées

3 Chocolats
 Caramel au beurre salé / Poire
 Grand Marnier / Orange sanguine
 Pistache / Mûre
 Mangue / Framboise (fabriqué sans lait)
 Vanille / Fruits rouges
 Yaourt / Fraise
 Nougat / Abricot

Individuel 3.60 €
 4 parts 14.20 €
 6 parts 21.30 €
 8 parts 28.00 €
 10 parts 35.00 €
 12 parts 41.60 €



Nous vous proposons également des bûches individuelles "plus classiques", Vanille/Fruits rouges ou Vanille/Chocolat.



Les Omelettes Norvégiennes

Vanille ou Caramel au beurre salé

4 parts 14.50 €
 6 parts 21.70 €
 8 parts 28.50 €
 10 parts 35.65 €
 12 parts 42.75 €



Présent de table

Avec 3 gourmandises "maison"
 Un financier, un cookie et un sablé.

2.50€



Les Minis-Glacés

Mini-gâteaux glacés de différents parfums de glaces ou sorbets sur un fond de génoise :

Le plateau de 12 8.20 €
 Le plateau de 25 16.40 €



Le Trou "Normand"

Pomme pour accompagner un Calvados.

Poire pour accompagner un Poiret ou une Bénédictine.

Orange Miel pour accompagner un Champagne ou un Crémant.

Pamplemousse/Citron/Citronvert ou Passion pour accompagner un Rhum ou une Vodka. Mais aussi Mandarine, Mirabelle, Orange Sanguine....

Le pot de 500ml... 4.50€
 Le bac de 1 litre.....8.30€



Amuse-bouches Chauds

Mini-quiche aux légumes de saison

Tartelette salée au Neuchâtel ou au fromage de chèvre
 Croque Monsieur, béchamel de la ferme et bacon Normand
 Cannelé salé au shorizo OU bacon et confit d'oignon OU
 Végétarien au fromage de chèvre

La pièce....0.95€
 La pièce....0.95€
 La pièce....0.95€
 Lot de 6 Cannelés.....2.70€



Cakes Salés

Truite fumée / Epinard
 Roquefort / Noix
 Camembert / Poire

La pièce 4.75€

Les Apériglaces

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



Le coffret de 12 mini-verrines (3cl.) 8.05€