Pour des raisons d'organisation de la production, la date limite de commande est fixée au samedi 20 décembre 2025.

-TRAITEUR—

PETITS FOURS SALÉS

Assortiments de petits fours froids

(pains de mie ronds, mini-burgers et verrines):

Plateau de 15 pièces 22,50 €

Plateau de 35 pièces 52,50 €

Assortiments de petits fours chauds (feuilletés variés, mini pizzas, mini croque-monsieurs,

sablés parmesan):

Plateau de 15 pièces 12,00 €

Plateau de 35 pièces

× 28,00 €

PETITS FOURS SUCRÉS (MIGNARDISES)

 Plateau de 15 pièces
 18,00 €

 Plateau de 35 pièces
 42,00 €













LE MOULIN DE PYRÈNE

Gelos Centre • Tél. 05 59 06 61 33 www.moulindepyrene.com

BÛCHES GOURMANDES

BÛCHE DARK CHOCO (sans gluten) NOUVEAU

Une ganache chocolat noir enroulée dans un biscuit moelleux choco recouvert d'une mousse au chocolat sur une base feuillantine croustillante.

CHARLESTON

Un biscuit cuillère aux amandes associé à un suprême caramel et un suprême avec des morceaux de poires pochées et recouvert d'un glaçage.

BÛCHES FRUITÉES

BÛCHE TOKYO

Un biscuit dacquoise surmonté d'une marmelade de pommes Granny Smith à la vanille et d'une ganache montée au Yuzu, décor macarons verts.

TROPICALE NOUVEAU

Biscuit dacquoise à la noix de coco surmonté par une chantilly exotique et un insert passion/banane.

ITALIENNE NOUVEAU

Un biscuit surmonté d'une mousse légère au mascarpone et d'un insert aux fruits rouges, le tout recouvert d'un coulis fruits rouges.

*** BÛCHES GLACÉES ***

OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace vanille associée sur un biscuit roulade surmonté d'une meringue italienne façon omelette norvégienne.

Prix des bûches entremets et glacées :

• Bûche 12 cm (4 parts):	17,00 €
• Bûche 18 cm (6 parts):	25,50 €
• Bûche 24 cm (8 parts):	34,00 €

BÛCHES TRADITIONNELLES

À LA CRÈME AU BEURRE

- Café
- Grand Marnier
- Vanille
- Chocolat

Une crème au beurre au parfum choisi enroulée dans un biscuit génoise, le tout masqué par la crème au beurre.

Prix des bûches à la crème au beurre :

• Bûche 12 cm (4 parts):	15,60 €
• Bûche 18 cm (6 parts):	23,40 €
• Bûche 24 cm (8 parts):	31,20 €



CHOCOLATS

Soucieux de privilégier les circuits courts et les artisans locaux, nous vous proposons une gamme de chocolats fins de grande qualité, élaborés par un artisan chocolatier local. Conditionnés en jolis ballotins ou boîtes élégantes, ils feront des présents gourmands, issus de l'artisanat local.



HORAIRES D'OUVERTURE EXCEPTIONNELS

Mercredi 24 décembre : 7 h 00-13 h 00 / 14 h 00-18 h 00

Jeudi 25 décembre : 8 h 00-12 h 00

Vendredi 26 décembre : Fermé

Samedi 27 décembre : 7 h 00-13 h 00

Dimanche 28 décembre : 7 h 00-13 h 00

Mercredi 31 décembre : 7 h 00-13 h 00 / 15 h 00-17 h 00

Jeudi 1er janvier et vendredi 2 janvier 2026 : Fermé