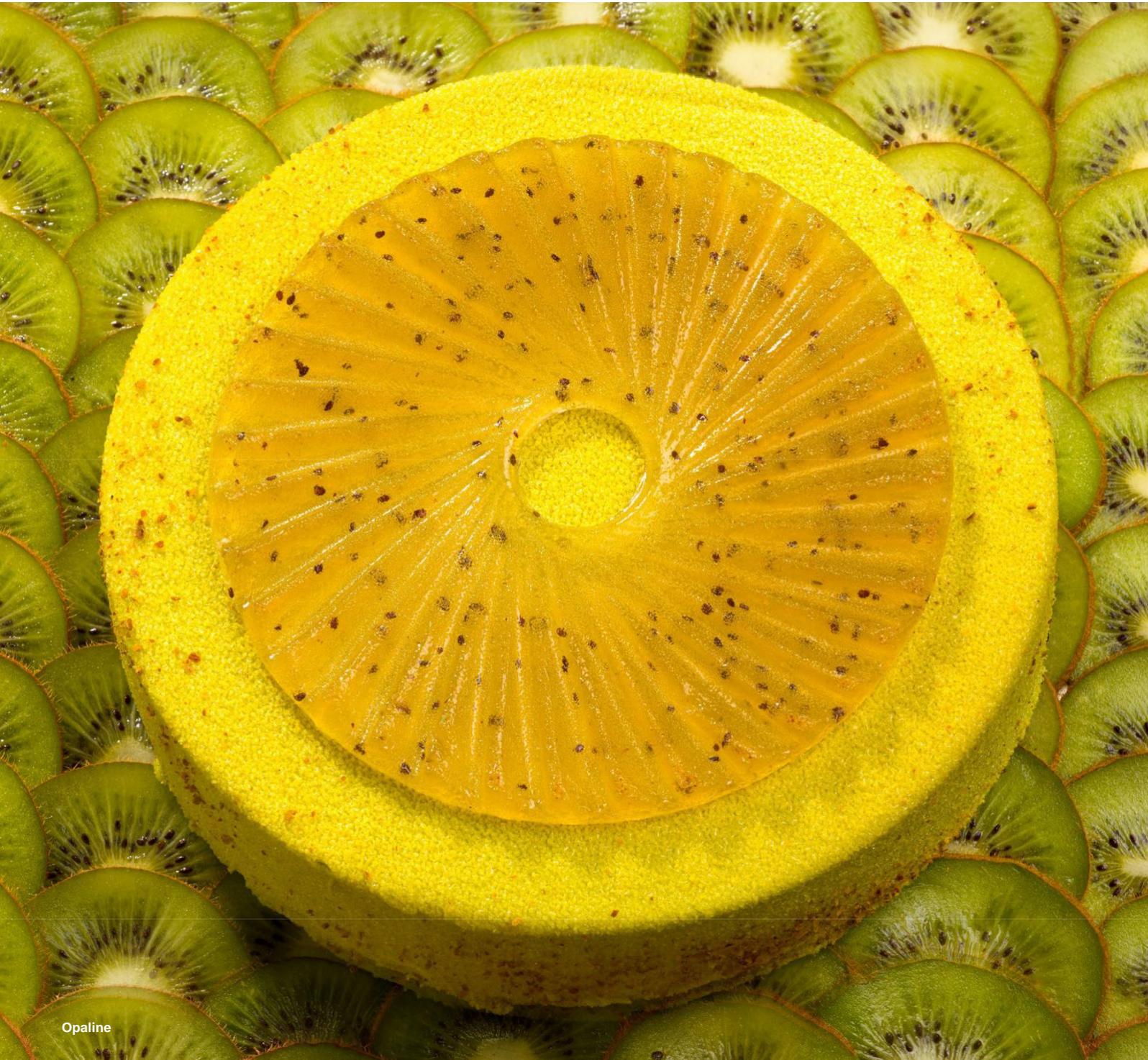


***COLLECTION ESTIVALE DU PÂTISSIER
LYONNAIS SÉBASTIEN BOUILLET***
**DE NOUVELLES CRÉATIONS
DÉSUCRÉES, AU STYLE PLUS ÉPURÉ
ET AUX GOÛTS FRANCS**



Une saison estivale marquée par des créations inédites mais aussi les grands classiques de la Maison entièrement repensés pour proposer des entremets toujours plus lisibles qui ne manquent pas de générosité !

Sélection de quelques créations :

▣ **Opaline, l'alliance du fruit et du végétal** Sur un biscuit madeleine à l'huile d'olive, la fraîcheur du fruit se décline ici sous la forme d'une compotée de kiwi vert et jaune et d'une gelée de kiwi. Le tout est accompagné d'un pesto d'herbes et d'une mousse d'huile d'olive légèrement acide et équilibrée.

▣ **Saint-Domingue, nouvelle version** composée d'un biscuit dacquoise, mousse et guimauve coco. Le traditionnel glaçage laisse place à un insert ananas, mangue et graine de passion.

▣ **Cherry' Croc, croquant et gourmand** Le croquant de la meringue aux fruits secs s'allie à la douceur de la mousseline de fruits secs dans un jeu de texture. Un cœur coulant à la griotte apporte une touche de pep's.

▣ **Tarte fraise mélisse, avalanche de fruits frais** Classique de la pâtisserie qui fait ici la part belle à la gourmandise à travers une crème à la vanille onctueuse pochée et surmontée de fraises fraîches.

▣ **Odéon et Louvre, jeux de textures** Incontournables de la Maison depuis 20 ans, l'Odéon et Le Louvre jouent toujours la carte du chocolat mais changent de look dans une nouvelle version élégante, désucriée et plus lisible mettant en avant les jeux de textures.



Saint-Domingue



Louvre



Odéon



Tarte fraise mélisse

Toutes les informations sur la collection :

▣ **Opaline** : Mousse à l'huile d'olive, compotée kiwi, pesto aux herbes, biscuit madeleine à l'huile d'olive, pâte de fruit au kiwi.

▣ **Saint-Domingue** : Mousse aux fruits exotiques, compotée aux fruits frais mangue ananas et graines de passion, biscuit noix de coco.

▣ **Cherry' croc** : Meringue aux fruits secs, crème mousseline aux fruits secs, cœur coulant à la griotte.

▣ **Odéon** : Mousse chocolat 70%, cœur et namelaka à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise amande.

▣ **Louvre** : Mousse chocolat noir 70%, feuillantine croustillante et praliné amande, biscuit dacquoise amande.

▣ **Tarte fraise mélisse** : Compotée de fraise et mélisse fraîche, mousse légère à la vanille de Madagascar, financier aux amandes et noisettes, sablé.

▣ **Tarte framboise** : Fond de pâte sucrée, financier aux éclats de framboises, gelée framboise, crème légère à la vanille, framboises fraîches.

▣ **Crème d'ange** : Mousse légère au miel des montagnes, compotée abricot (uniquement en version individuelle).



▣ **Maison Bouillet Croix-Rousse**

15 place de la Croix-Rousse
69004 Lyon 04 78 28 90 89

Commande en ligne : chocolatier-bouillet.com

