

SUGGESTIONS DU COBU

La Maison DU COBU

vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année.

Afin de vous aider à encore mieux les réussir et pour faciliter vos choix, une dégustation aura lieu le samedi 11 décembre 2010 à partir de 10 heures.

Nous vous demandons de bien vouloir réserver avant le **22 décembre pour Noël** et avant le **29 décembre pour le Nouvel An**, au-delà de ces dates ce sera selon les disponibilités.

Les commandes se font uniquement au magasin (pas de commande par téléphone) et seront réglées d'avance pour plus de rapidité le jour « J ».

Nous serons ouverts les **lundis 20 et 27 décembre**.

Le **25 décembre**, nous fermerons à **13 heures**.

Nous serons fermés du **1^{er} au 3 janvier**.

Réouverture le **4 janvier 2011** pour la galette.

CÔTÉ SALÉ

pour l'apéritif nous vous proposons des assortiments à réchauffer

QUICHES

pour 4 et 6 personnes à 3,00€/pers

**Tomate Mozzarella/Basilic • Lorraine • Saumon/Dille
Poireaux/Chèvre • Feta/3 Poivrons • Brocolis/Lardons**

PLATEAUX

choix **de feuilleté au Saumon, de Choux à la Béchamel, de Mini Pizza ...**

PAINS SURPRISES

à partir de 10 personnes, assortiments de 3 à 5 navettes

**Saumon/Aneth/Beurre Citronné • Chèvre/Tomates Séchées
Brie/Miel/Noix • Philadelphia aux Fines Herbes/Radis
Jambon de Parme/Copeaux de Parmesan/Huile d'Olive**

CÔTÉ CAFÉ

GÂTEAUX MIGNATURES

comptez-en 3 par personne (sur commande uniquement)

BISCUITS & FRIANDISES MAISON

**Tuiles aux Amandes, Friands, Sablés à la Vanille, Spéculoos, Truffes, Mendiants,
Rochers, Marrons Confits, Guimauves, Pâtes de Fruits, Nougats, Florentins ...**

CRÈMES CLACÉES ET SORBETS

Disponibles en barquettes d'un demi litre à 7,00 €*

CÔTÉ IDÉES

PRALINES

ballotins de 100, 250 ou 500 gr.

MONTAGES & DÉCORS EN CHOCOLAT

en forme de bougie, de père Noël, de sapin et bien d'autres possibilités

CUBES GOURMANDS

un assortiment de nos produits

MACARONS

de toutes les couleurs, en boîte ou en vrac

* Les glaces sont livrées dans une boîte isotherme (durée d'une heure)

CÔTÉ NOËL

4,50 € par personne, disponibles pour 4, 6, 8, ou 10 personnes

ÉQUATEUR

moelleux chocolat, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat amer

COULEUR CAFÉ

biscuit au café, mousse au chocolat Sao Thomé, crème brûlée au café, croquantine

FLEUR DE CACAO

biscuit au chocolat noir, mousse au chocolat noir de Madagascar, crémeux au lait d'amande, croquant aux amandes

VEGAS

biscuit sans farine, mousse chocolat « or noir » (création Ducobu) crème brûlée vanille, coulis d'orange sanguine, crumbel

PASSION CHOCOLAT

biscuit sans farine, mousse au chocolat, crémeux passion, nougatine aux amandes et cacao

GLAMOUR

dacquoise aux amandes, crème à la vanille, coulis gélifié à la violette et au cassis, mousse de fruits rouges

LADY FRAMBOISE

dacquoise aux amandes, mousse de framboise, crémeux au lait d'amandes

COUGNOUS EN DÉCEMBRE

CÔTÉ GLACÉ Noël et Nouvel An*

pour 4, 6 ou 8 personnes. 5,00 € par personne et 6,00 € pour la Luge de Noël

BONHOMME DE NEIGE

crème glacée à la vanille, straciatella au chocolat, meringue à l'italienne

IGLOO

sorbet aux framboises, crème glacée au lait d'amandes, meringue à l'italienne

BOULE DE NOËL

crème glacée à la vanille, sorbet fraise, coulis de framboise, biscuits aux amandes

OURS POLAIRE

crème glacée au chocolat, crème glacée au lait d'amandes, biscuit au chocolat

LUGE DE NOËL

panaché de boules de crèmes glacées et de sorbets, décor en nougatine

CÔTÉ NOUVEL AN

4,20 € par personne

ÉQUATEUR

moelleux chocolat, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat amer

COULEUR CAFÉ

biscuit au café, mousse au chocolat Sao Thomé, crème brûlée au café, croquantine

FLEUR DE CACAO

biscuit au chocolat noir, mousse au chocolat noir de Madagascar, crémeux au lait d'amande, croquant aux amandes

OR NOIR

biscuit au chocolat, mousse au chocolat noir, feuilletine pralinée, crème brûlée à l'orange

PASSION CHOCOLAT

biscuit sans farine, mousse au chocolat, crémeux passion, nougatine aux amandes et cacao

SAINT DOMINGO

biscuit au cacao, mousse au chocolat d'origine Saint Domingo, crémeux à la vanille, feuilletine

TIRAMISU

biscuit cuillère au café, crème de mascarpone, crème fraîche, crumbel de spéculoos

VEGAS

biscuit sans farine, mousse chocolat « or noir » (création Ducobu) crème brûlée vanille, coulis d'orange sanguine, crumbel

OR NOIR

biscuit au chocolat, mousse au chocolat noir, feuilletine pralinée, crème brûlée à l'orange

PASSION CHOCOLAT

biscuit sans farine, mousse au chocolat, crémeux passion, nougatine aux amandes et cacao

GALETTES EN JANVIER

4 ou 6 personnes

CLASSIQUE

pâte feuilletée et crème d'amandes

CHOCOLATÉE

pâte feuilletée, crème d'amandes au chocolat

ORIGINALE

pâte feuilletée, crème d'amandes et compotée de pommes et d'abricots