



LAPÂTISSÉRIE
CYRIL LIGNAC

CAPPUCCINO

La bûche création
6/8 pers - 50€ | indiv - 6€



Biscuit moelleux aux amandes, crémeux caramel, mousse légère au café du Kenya et crème mascarpone.

TRYPTIQUE

Les classiques de La Pâtisserie
6/8 pers - 50€ | indiv - 6€



Dulcey : ganache et crémeux au chocolat blond Valrhona, ganache légère au Gianduja et caramel coulant à la fleur de sel.

Equinoxe : crème légère à la vanille Bourbon, cœur coulant au caramel beurre salé et croustillant praliné au Spéculoos.

Caraïbe : mousse au chocolat 66%, cœur crémeux au chocolat et biscuit croustillant au cacao, agrémenté de fleur de sel et zestes d'orange.

BOÎTE À GOURMAND

70 €



Boîte à gourmand : 1 pot de miel de Bourdaine Bio, 1 bougie parfumée, 6 marrons glacés et 1 assortiment de 12 macarons

A partir du 05 décembre en boutique

EN BOUTIQUE*

Nos bûches seront disponibles en boutique **du 15 au 25 décembre.**

RÉSERVEZ VOTRE BÛCHE*

A partir du **9 décembre**, en boutique ou par téléphone de 09h à 12h.

Les commandes doivent être passées au plus tard 72h à l'avance et le règlement s'effectuera directement à la commande.

*Sous réserve de disponibilité



LAPÂTISSERIE
CYRIL LIGNAC

24 rue Paul Bert - 75011 Paris
2 rue de Chaillot - 75016 Paris

+33 (0)1 43 72 74 88
www.lapatissieriecyrillignac.com

boutiques ouvertes 7j/7
de 7h à 20h

ouvertures exceptionnelles :
Les 24 et 31 décembre - 8h / 20h
Le 25 décembre et 1^{er} janvier - 8h / 13h