

# Pains de fête

ISSUS DE FARINE DE TRADITION FRANÇAISE  
ET / OU BIOLOGIQUE

- Baguette du Meunier
- Baguette Tradition, blé germé etc...
- Miche aux "Alouettes"
- Miche des Amis etc...

DISPONIBLES  
SUR COMMANDE

Un grand  
choix de Pain  
Biologique

## PAINS SPÉCIAUX

- Pain Châtaigne
- Pain Figue, Raisin, Noix
- Pain Cranberry, Raisin, Figue
- Pain d'Épices
- Pain de Noël
- Petit Epeautre\*
- Pain maïs\*
- etc...

\*sans gluten

C'est aussi...

DES CHOCOLATS FINS de grandes origines  
dans le respect de la tradition.

... et des spécialités

Couronne des Rois à la fleur d'oranger (4, 6, 8 pers.) etc...

Venez découvrir chez Docks Délices

Les produits artisanaux **BIPERTEGIA**  
qui s'invitent sur vos tables de fêtes !

Exclusivité  
de Fèves originales  
de collection

**DOCKS**  
Délices

Artisan • Pâtissier • Boulanger

[docks.delices@wanadoo.fr](mailto:docks.delices@wanadoo.fr)

Vous pouvez passer vos  
commandes de Noël jusqu'au

... **vendredi 22** pour Noël  
et **vendredi 29** pour la Saint-Sylvestre.

La Boutique sera ouverte les  
dimanches 24 /31 et lundi 25.

Fermée mardi 26, mercredi 27 et 1<sup>er</sup> et 2 janvier.

# DOCKS Délices

artisan pâtissier boulanger

Frédérique, Louis

& toute l'équipe  
vous souhaitent de...

## Joyeuses Fêtes 2017

**DOCKS DE LA NÉGRESSE**

3, rue Luis Mariano • 64200 Biarritz

Tél. 05 59 43 79 77

[docks.delices@wanadoo.fr](mailto:docks.delices@wanadoo.fr)

# L'Apéritif

LES PLATEAUX NE SONT PAS MODULABLES

## PALETTE DE NAVETTES GARNIES

Déclinées en 5 variétés

- Tarama de crabe et crevettes au Piment d'Espelette
- Foie gras et sa gelée de piment Bipertegia
- Duo de saumon, ciboulette
- Magret fumé sur confit d'oignon
- Tapenade de poivrons, piquillos et copeaux de parmesan

• Assiette  
20 pièces  
23 €

• Plateau  
40 pièces  
46 €

## MINI-GOUGÈRES EN ROBE DE FÊTES

Déclinées en 5 variétés

- Hachis de Serrano émincé de champignons, sauce curry
- Pesto à la pistache, parmesan, roquette
- Noix de St-Jacques rissolées sur fondant de poireaux
- Crèmeux de petits légumes poêlés au piment d'Espelette
- Crevettes sautées à l'ail, au chorizo, pimientos et huile d'olive

• Assiette  
20 pièces  
22,50 €

• Plateau  
40 pièces  
45 €

# Les Mignardises

Notre farandole de Mignardises

Tartelette ganache chocolat,  
Tartelette citron,  
Éclair café, Éclair chocolat,  
Savarin, Russe, Tartelette framboise, Opéra,  
Tartelette fruits frais,  
Délice fruité

• Assiette  
20 pièces  
22 €

• Plateau  
40 pièces  
44 €

# Les Bûches

TOUTES NOS BÛCHES SE DÉCLINENT À L'UNITÉ

## Les Bûches traditionnelles

Crème au beurre fin et parfum naturel

Au choix : Pur chocolat grandes origines  
• Grand Marnier • Café • Vanille • Praliné

4 pers.

19€

6 pers.

28,50€

8 pers.

38€

## Les Bûches spéciales

4 pers.

22,50€

6 pers.

34€

8 pers.

45€

## Papillote

\*sans gluten

Mousse de chocolat noir 82% (Venezuela), et sa pointe de piment d'Espelette, onctueux à la vanille en gousse et croquant de chocolat noir.

## La Petite Rose

Crèmeux de griotte, compotée d'abricot, mousse de pêche de vigne et croquant de fruits.

## Sur deux Notes

Bavarois praliné à l'ancienne, cœur vanille en gousse de la Réunion, sur un croquant de pralin.

# Les Spécialités glacées

## Colombine

Sorbet de fruits exotiques, cœur coulis de griottes et Crèmeux de pistache.

4 pers.

20€

6 pers.

30€

8 pers.

40€

## La Toscane

Glace tiramisu, cœur mascarpone et crèmeux café.