

Desserts de Fêtes à emporter, réalisés par l'équipe de notre Chef Pâtissier

Julien Alaniece

récompensé par le guide gastronomique Gault&Millau 2025-2026



BÛCHE CHOCOLAT & NOISETTE



Chocolat au lait noisette Valrhona

Allergènes : Lait, fruits à coque, céréales avec gluten, oeuf



BÛCHE FRUITS EXOTIQUES



Cœur fruits exotiques, mousse noix de coco, praliné et enrobage sésame

Allergènes : Fruits à coque, céréales avec gluten, sésame, lait, oeuf



BÛCHE CITRON & MERINGUE



Crème et biscuit citron, mousse à la baie Andaliman, meringue caramélisée

Allergènes : Fruits à coque, lait, oeuf

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION :

Date limite de commande : Vendredi 19 décembre 2025*.

Réservation au 02.31.91.83.93 ou par email h1282-re1@accor.com ou à la réception de l'hôtel. Pré-paiement obligatoire.

Les bûches seront à récupérer à l'hôtel :

23 & 24 décembre : de 10h à 12h

30 & 31 décembre : de 10h à 12h

Tarifs :

4 parts (10cm) : 25€

6 parts (15cm) : 35€

*Dans la limite des stocks disponibles.

LE GRAND HÔTEL CABOURG - MGALLERY NORMANDIE
JARDINS DU CASINO - 14390 CABOURG



@grandhotelcabourgmgallery



grand-hotel-cabourg.com