

# 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*

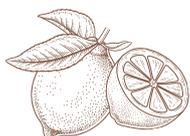


## BÛCHE FRUITS EXOTIQUES



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](mailto: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