



Noël 2020

Notre histoire
de gourmandise !

Maison
Jovenal

Nos Bûches

4-5p = 25€ / 6-7p = 35€ / 8-10p = 45€

Bûche Fraîcheur

Mousse framboise, biscuit aux amandes, crémeux citron, sur une base de sablé breton au croustillant framboise.



La Centenaire

Mousse chocolat 72%, crémeux au caramel beurre salé, sur une base croustillante de spéculoos au gianduja.



Bûche Ancestrale

"Tradition Jovenal"

Biscuit aux amandes, crème pâtissière, recouvert de crème au beurre sur sablé croquant.

Au choix : chocolat, vanille, café, Chartreuse ou Grand Marnier.



Chocolat vanille

Mousse légère au chocolat de St Domingue 72%, ganache montée vanille de Madagascar, croustillant feuilletine & vanille aux éclats de fèves de cacao.



Bûche souvenir d'été

Mousse pêche de vigne des monts du lyonnais, biscuit joconde, compotée de pêches blanches d'été, infusion de Verveine, croustillant fruits rouges.



Bûche Perle 2 l'Isère

le grand classique revisité

Biscuit léger à la pâte d'amandes, crémeux praliné, intérieur caramel beurre salé, base amandes, cacahouète, et noisettes, glaçage caramel.



Nos Entremets

& toute notre carte habituelle sur notre site.

4p = 20€ / 6p = 30€ / 8p = 40€

L'Hiver 2021

Moelleux au marron, crème de marrons, mousse vanille à la fève tonka, croustillant noisettes au riz soufflé.



Tarte aux agrumes du Réveillon

Suprêmes d'agrumes, crème diplomate à l'orange sur un fond de pâte sucrée et biscuit dacquois.



Le Nouveau framboisier

Biscuit macaron, crème mousseline (crème pâtissière légèrement beurrée), compotée de framboises.



Cindy

Compotée mûre et framboise, sablé breton, mousse yuzu.



Le NinonVallin (Royal)

Biscuit dacquois, croustillant feuilletine au praliné noisettes, mousse chocolat noir et lait, glacé chocolat noir brillant, décoré de mini-tablettes et de décorations de Noël.



Le Glacé

Nos parfums
de glaces et sorbets
maison

Praliné, Chartreuse, Chocolat,
Pistache, Malaga, Vanille, Café,
Cassis, Orange sanguine, Fraise,
Fruit de la passion, Poire,
Framboise, Citron, Ananas,
Noix de coco, Vanille aux
morceaux de marrons.

14€ le litre ou
8€ le 1/2 litre

Vacherin

Vanille-framboise
dispo en magasin.
Possibilité de choisir les
parfums sur commande

4p 20€

6p 30€

Maison
Jouvenal

04 74 20 31 77

chocolaterie-jouvenal.fr

25, rue de la République

38260 La Côte St André

Coupe
nougatine de Noël

Coque de nougatine
garnie de boules de glaces
et sorbets maison variés.

Décorée de macarons.

4p 20€

6p 30€

Bûche glacée

Dispo en boutique:
vanille de Thaïti/chocolat
au lait, ou fraise mara des
bois/passion. Bûches
recouvertes de crème chantilly
au caramel.

Possibilité sur commande
de choisir les parfums.

7p - 35€

MERRY CHRISTMAS

Notre boutique
sera ouverte le 25 Décembre
jusqu'à 12h30.

Nous serons fermés le 1er Janvier, vous
pourrez bien sûr récupérer des commandes
pour cette date le 31 Décembre.