

Pain cuit dans sa barquette en bois

- Pain au thym
- Pain ail, basilic, olives noires, parmesan, huile d'olive
- Pain aux lardons, chèvre et romarin
- Pain au caviar d'aubergine
- Pain à la tapenade



marc favalessa

maître pâtissier
Rousset

Carte Gourmande de Fin d'année



Toute l'équipe de la maison
Favalessa vous souhaite de
très Joyeuses Fêtes de fin d'année!



marc favalessa

maître pâtissier
Rousset
www.favalessa.fr | f

Avenue Louis Alard
13790 Rousset
Tel 04 42 53 27 02

Le magasin sera ouvert exceptionnellement :

Les samedis 24 et 31 décembre
de 7h à 19h30 sans interruption
Les dimanches 25 décembre et 1er Janvier
de 7h à 13h

Il sera fermé les mercredis 21 et 28 décembre

Nous vous conseillons de passer vos commandes à l'avance
et de vous munir du bon de commande lors du retrait de vos achats.
Merci d'avance !

Spécialités

Macarons maison

1€ Pièce

Chocolat, framboise, citron, caramel au beurre salé, marron, rose-litchi, vanille, pistache, figue, coco-chocolat au lait, réglisse, citron vert-basilic, abricot, fraise, ananas-rhum, pêche de vigne, violette

Nos Bûches

4,9€ la Part

La Valmarino

Biscuit noisette, coeur caramel au beurre salé, riz soufflé chocolat, mousse au chocolat noir (Araguani 72%)

La Provençale

Biscuit pistache, abricots pêlés au miel d'acacia, mousse au lait d'amandes de Provence, crème légère au nougat

La « 3 Chocolats »

Biscuit moelleux chocolat noir, crémeux chocolat blanc (Opalys 33%), perles de chocolat, crémeux chocolat au lait (Andoa 39%), feuilletine, mousse au chocolat noir (Andoa 70%).

La Bahibé série limitée (disponible uniquement en 8 parts)

Biscuit aux amandes, crémeux chocolat au lait citron vert infusion de gingembre, feuilletine chocolat au lait et citron vert, mousse chocolat au lait (Bahibé 46%)

La Bianca

Biscuit madeleine, dés de poires caramélisées, bavaroise poire, croustillant aux éclats de caramel d'Isigny au sel de Guérande, mousse mascarpone au sirop d'érable

La Douceur de Fraises:

Biscuit cake au citron vert, fraises des bois confites, compotée de fraises des bois, bavaroise vanille de Madagascar.

Bûches aux Fruits Frais

4,9€ la Part

Garnies d'une crème Mousseline légère parfums:
framboise
poire,
tutti frutti (ananas, poire, framboise, kiwi)
COCO-ANANAS (crème mousseline coco, dés d'ananas)

Bûches à la crème pâtissière

4,9€ la Part

chocolat, vanille, marron, café, Grand-Marnier ou praliné

Pâtisseries traditionnelles

Pompe à l'huile d'olive (pâte levée et souple)

Petite Grande

6,5€ 12€

Pompe au Beurre

6,5€ 12€

Le Gibassi de Provence (pâte sablée plus croustillante)

11€

Panettone Maison

9,9€

Assortiment de chocolats traditionnels et marrons glacés

Accompagnez-les, comme le veut la tradition de vin cuit de provence, cuit au feu de bois, en vente ici.

Pâtisseries de soirée

Verrines

1,8€ la Pièce

Gâteaux (+ de 20sortes)

1,3€ la Pièce

Côté Salé

Feuilletés apéritif (les 100g)

2,5€

Plateau de feuilletés apéritif (de 500g)

12,5€

Vol au Vent (la Pièce)

0,95€

Carte des Pains

Maxi céréales

Complet

Pain de «Cézanne»

Pain au levain

Pain de tradition française
fournée

Pain aux Noix

Fougasse aux olives

Spécial Coquillages

Pain de seigle

Spécial Foie Gras

Pain au maïs et Raisins

Pain Figses, Abricots et Noisettes

Pain de Mie

Petit Carré

2,5€

Grand Carré

3€

Rond

3,5€