

*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 figatelli, brousse



marc favalessa

maître pâtissier

Rousset

*Carte Gourmande de Fin d'année*



marc favalessa

maître pâtissier

Rousset

www.favalessa.fr |  

Avenue Louis Alard - 13790 Rousset

Tel 04 42 53 27 02

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

◆ **Le magasin sera ouvert exceptionnellement :**

Les mardis 24 et 31 décembre de 7h00 à 19h30 sans interruption

Les mercredis 25 décembre et 1er janvier de 7h00 à 13h.

**Il sera fermé les jeudis 26 décembre et 2 janvier.**

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

**Dans un souci d'organisation, les commandes de buches ne pourront plus être  
modifiées à partir du 21 décembre. Merci de votre compréhension !**

## Spécialités

### Macarons maison

1,1€ Pièce

Chocolat, framboise, citron, caramel au beurre salé, rose-litchi, vanille, pistache, coco-chocolat au lait, fraise, marron, café, mandarine, cassis, praliné, chocolat lait-caramel, ananas-rhum.

## Nos Bûches

5,6€ la Part

### Alpaco

Biscuit fondant au chocolat noir Valrhong Illanka 63%, croustillant noix de pécan, ganache chocolat noir, compotée de dés de poires, mousse au chocolat noir Valrhona Alpaco 66%.

### Passionata

Biscuit amande, croustillant à l'amande, mousse à la fraise, fraises des bois semi confites, mousse mascarpone aux zestes de citron vert.

### Balade Automnale

Biscuit à la châtaigne, coulis des bois de mûres et myrtilles, bavaroise à la vanille, éclats de marrons et mousse aux marrons de la Maison Corsiglia.

### Champagne Darling **Édition limitée**

Biscuit cuillère rose, croustillant à la framboise, mousse au champagne rosé et gelée de champagne rosé Mumm, mousse à la framboise.

### Coconut

Biscuit moelleux coco, feuilletine praliné coco, mousse coco, mousse au chocolat au lait Valrhona Bahibé 46%.

### Mamie Tâtin

Cake au chocolat noir, croustillant caramel beurre salé, crème brûlée à la vanille, pommes façon tatin, mousse au caramel beurre salé.

### Bûche hérisson au chocolat

5,6€ la Part

Biscuit viennois au cacao, ganache au chocolat noir Valrhona Illanka 63%, ganache montée au chocolat noir Illanka.

### Bûche Biskélia

Biscuit viennois, crémeux caramel et chocolat au lait biscuité Valrhona Biskélia 34%, ganache montée au chocolat Biskélia, glaçage tendre Biskélia, amandes hachées et grillées.

### Bûches aux Fruits Frais

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 patissière

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

## Pâtisseries Traditionnelles

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

Petite	Grande
7€	13,5€

Pompe au Beurre

7€	13,5€
----	-------

Le Gibassié de Provence (pâte sablée plus croustillante)

12€
-----

Panettone Maison

12€
-----

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

2€ la Pièce

Gâteaux

1,3€ la Pièce

## Côté Salé

Feuilletés apéritif (les 100g)

2,8€

Plateau de feuilletés apéritif (de 500g)

14€

Vol au Vent (la Pièce)

0,95€

## Carte des Pains

Pain de tradition française  
aux graines de seigle germé

Spécial Coquillages

Pain de seigle

Maxi céréales

Compleat

Spécial Foie Gras

Pain de «Cézanne»

Pain au maïs et Raisins

Pain au levain

Pain Figue, Abricot et Noisettes

Pain de tradition française

fournée

Pain de Mie

Pain aux Noix

Petit Carré

2,5€

Fougasse aux olives

Grand Carré

3€

Rond

3,5€