



événements

**RETRAIT DE COMMANDE AU LABO DE FABRICATION
83 ROUTE DE LA QUEUE EN BRIE / SUCY
(SELON LE CRÉNEAU RÉSERVÉ)**

**SAINT-VALENTIN
FÊTE DES MÈRES
FÊTE DES PÈRES
PÂQUES / NOËL
MARIAGE
ANNIVERSAIRE
BAPTÊME**



Hugo et créations vous propose de nombreux choix de modèles en chocolat à l'occasion des Fêtes de Pâques :
Tous les moulages en chocolat sont garnis de fritures chocolat noir, lait et blanc.



Poulette (45g)	5,00€
Petit lapin debout (55g)	6,00€
Chat (60g)	6,00€
Chien (70g)	7,00€
Petit poisson (80g)	8,00€
Ecureuil (100g)	10,00€
Petit poussin (100g)	10,00€
Petit oeuf rayé (120g)	10,00€
Petit coq (200g)	13,00€
Lapin assis (200g)	13,00€
Poisson queue relevé (210g)	13,00€
Grand poisson long (200g)	14,00€
Coquillage (260g)	14,00€
Oeuf classique (250g)	15,00€
Gros oeuf rayé (300g)	16,00€
Gros coq (300g)	16,00€
Grand poussin (300g)	16,00€
Cloche (300g)	16,00€
Grosse poule (350g)	18,00€
Grand lapin debout (350g)	20,00€
Grande cloche (800g)	55,00€
Maxi oeuf (1kg)	70,00€

bonbons

Hugo et Créations vous propose également de nombreuses variétés de chocolats artisanaux garnis de ganache.

Composez votre ballotin selon vos envies.

- 4 chocolats : 3,50€
- 15 chocolats : 12,00€
- 25 chocolats : 18,00€
- 40 chocolats : 30,00€

Les chocolats utilisés sont des grands crus de cacao, le chocolat noir contient 70 % de cacao minimum originaire de l'île de Saint-Domingue. Le chocolat au lait est composé de 42 % de cacao minimum originaire du Ghana.

Chocolats au lait :

- Praliné caramel beurre salé, brisures de nougatine
- Praliné noix de pécan
- Caramel beurre salé onctueux
- Ganache cannelle
- Ganache miel
- Praliné amande
- Ganache fève tonka
- Ganache chocolat dulshé (chocolat blanc caramélisé)

Chocolats noirs :

- Praliné noisette
- Caramel beurre salé onctueux
- Ganache fruit de la passion
- Ganache parfumé au rhum
- Ganache framboise
- Praliné cacahuète

Chocolats blancs :

- Ganache café
- Ganache coco
- Ganache spéculoos
- Ganache griotte amaréna
- Ganache rose framboise
- Ganache pistache
- Ganache nougat



Les chocolats garnis sont à déguster dans les 3 semaines maximum, à conserver et déguster entre 18 et 22 degrés.

Cette température permettra de conserver la ganache et le croquant, le chocolat, ainsi que sa brillance sans altérer la consistance de la ganache.

entremets

**4,50€
LA PART**

**PROPOSÉE AUSSI EN FORMAT
INDIVIDUEL AU MÊME PRIX**

Le royal
mousse chocolat noir,
croquant praliné,
biscuit génoise.

Le crousti framboise
mousse framboise,
ganache chocolat blanc,
croquant fruits rouges, biscuit génoise.

La gourmandise
mousse caramel beurre salé,
ganache vanille,
noix de pécan caramélisées,
biscuit financiers amande.

Douceur tropicale
mousse citron Yuzu, mousse ananas,
mousse coco, croquant coco,
biscuit Joconde à l'amande.

L'exotique
mousse fruits de la passion,
insert mangues flambées au rhum,
biscuits Joconde noix de coco.

Trois chocolats
mousse noire, mousse lait,
mousse blanche
biscuit chocolat.

Charlotte framboises
biscuit cuillère,
mousse framboise
framboises fraîches.

Charlotte citron meringuée
biscuit cuillère,
mousse citron
meringue italienne.

Croquant fruits secs
mousse vanille fève tonka,
crèmeux pistache
biscuit crumble, vanille pistache.

La tentation
mousse framboise,
mousse litchi, mousse rose,
croquant aux fruits rouges,
biscuit génoise.



tartes - tartelèttes

Pomme cannelle	3,50€
Caramel chocolat	3,50€
Citron meringuée	4,00€
Tatin	3,50€
Aux fruits frais	4,50€
Framboise	4,50€
Fraise	4,50€



les classiques

EN GRAND ET EN INDIVIDUEL

Paris Brest	4,00€
Mille-feuille classique	4,00€
Fraisier	4,00€
Framboisier	4,50€



choux

Choux à la crème	3,00€
Religieuse pistache fève tonka	3,50€
Religieuse vanille pécan	3,50€
Éclair vanille	3,50€
Éclair chocolat	3,50€
Éclair aux fruits rouges	3,50€



mignardises sucrées

SUR COMMANDE



mignardises salées

• SALÉES •

- Feuilleté saucisse moutarde
- Chausson feuilleté saumon aneth
- Chou foie gras chutney de pomme aux épices
- Feuilleté chorizo gruyère
- Feuilleté tomate mozzarella
- Feuilleté foie gras cuit assaisonné au piment d'Espelette



plats salés

• OCTOBRE / MARS •

Gratin dauphinois	11,00€
Lasagne végétarienne	13,00€
Blanquette de veau	13,00€
Couscous	13,00€
Risotto de la terre	13,00€
Bourguignon	14,00€
Tartiflette	14,00€
Paëlla	17,00€



• AVRIL / SEPTEMBRE •

Brochette de viande	8,00€
Salade de chèvre chaud	8,00€
Bruschetta	10,00€
Salade de pâtes	10,00€
Salade fraîcheur	10,00€
Brochettes de poisson	10,00€
Risotto de la mer	16,00€
Paëlla	17,00€