

Les minis salés

0,90€ pièce

Feuilleté chorizo, saucisse, bouchée à la reine, quiche, pizza

Canapés froids

1€ pièce

Légumes, fromage, charcuterie, poisson

Baguettes Apéro

3,80€ pièce

Chorizo, poulet, lardons, tex mex

Les minis cakes salés

4€ les 5

Fromage, lardons, poulet, thon, chorizo



POUR LE PLAISIR

Cake moelleux (chocolat, fruits confits, orange-noisette, citron) / Pain d'épices /
Ballotins de chocolat

Pain surprise 10 personnes

30€ pièce

Charcuterie ou poisson

Nos Pains

Campagne, Dieppe, Lin, Complet, nordique, moisson, céréales, seigle, figues

Pain de Noël

(Fruits confits – Amandes)

La Maison Debonne et son
équipe vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes de fin d'année.

Pour un meilleur service, passer votre
commande **avant le 21/12 et le 28/12.**

Attention la Maison Debonne sera
fermée le 25 décembre et le 1er janvier.

Aucune commande ne sera prise par
téléphone.

Un **acompte** vous sera demandé pour
valider la commande.

Nous ne serons pas joignables au
téléphone le **24 et 31 décembre.**



SANDRA & PAUL VOUS ACCUEILLENT

du Lundi au Vendredi

6h30 - 13h45 / 15h00 - 19h15

le Samedi

6h30 - 13h45 / 15h30 - 19h15

Fermé le Dimanche



02 35 83 21 96

9 rue Thiers 76200 DIEPPE

www.patisserie-debonne.com



Mercure d'Or



LES BÛCHES GLACÉES

Taille unique 4/5 personnes

24,50€

La Caraïbes :

Pain de Gènes au sirop vanille, crème glacée à la noix de coco accompagnée d'un sorbet mangue-passion

La Duo chocolat-vanille :

Dacquoise noisettes, accompagnée d'un délicieux parfait au chocolat et d'une glace à la vanille

Le Vacherin Framboise :

Meringue croustillante, glace framboise et chantilly légère à la vanille.

L'Omelette Norvégienne :

Citron / Framboise

LES BÛCHES TRADITIONNELLES AU BEURRE

24,50€

Café, Chocolat, Vanille, Praliné, Grand-Marnier

LES BÛCHES

Taille unique 4/5 personnes

24,50€

La Sirius :

Biscuit moelleux accompagné de son jus de pamplemousse, sa crème légère aux pamplemousse garnie de suprême, le tout enrobé d'une mousse au chocolat blanc.

L'Amérique :

Croustillant à la cacahuète, biscuit léger au chocolat allier au crémeux caramel vanille et d'un caramel au beurre salé

La Dame Blanche :

Biscuit léger accompagné d'un coulis de framboise, d'une crème légère au chocolat blanc et ses éclats de framboises ainsi que ses copeaux de chocolat blanc

L'Incroyable :

Meringue croustillante et fondante accompagnée de sa crème légère au speculoos et ses copeaux de chocolat blanc

La 3 chocolats :

Feuillantine croustillante au praliné accompagnée d'un délicieux biscuit aux amandes et de ses 3 mousses légères aux chocolats noir, blanc et lait

La cassis/vanille :

Délicieux biscuit au praliné, crémeux léger à la vanille et mousse cassis

La framboise-exotique :

Crème légère exotique, dacquoise à la noix de coco, mousse à la framboise et croustillant au chocolat blanc

La délice de Menton :

Pain de gène citron accompagné d'un délicieux confit de fruits rouges, un crémeux framboise et une légère chantilly au citron de Menton

La merveilleuse :

Meringue croustillante et fondante, accompagnée de sa crème légère au chocolat et ses copeaux de chocolat noir

LES MIGNARDISES

Les petits fours sucrés

0,95€ pièce

Tartelette fruits frais / choux (chocolat, café, framboise, passion, pistache) / éclair (chocolat, café, framboise) / salambo / truffe (chocolat, café, amande, coco)
3 chocolats / Paris Brest / speculoos / carré pistache / framboise

Les minis macarons

1€ pièce

Fraise tagada, banane, coca, carambar, pistache, chocolat, framboise, vanille, Nutella, café, cassis, citron, coco