

# La Carte des Fêtes 2025

## L'Apéritif

### LA BRIOCHE SALÉE

La spécialité du POG !

Une grande brioche à partager, garnie, tréssée et ultra moelleuse.

#### Les Créations Spéciales Fêtes

- Crème citronnée, saumon fumé, aneth
- Confit de figue, éffiloché de canard et thym

#### La Classique

Sauce tomate, olives, emmental

#### Les Variantes

- Poivronade, chorizo, emmental
- Purée de patate douce, cheddar
- Sauce pesto, bacon, mozzarella
- Crème curry, thon, emmental

### LES MISES EN BOUCHE

Assortiment de 36 mignardises

Macarons chèvre frais à la menthe

Mini muffins tomates séchées, olives et origan

Salade d'écrevisses, châtaignes et noisettes

### LES VELOUTÉS

À servir en mise en bouche ou en entrée

- Crème de Panais au pain d'épices
- Velouté de Butternut à la châtaigne

Format 40cL soit 2 entrées ou 6 mises en bouche

22€

16€

18€

Compter une brioche  
pour 6-8 personnes

46€

4,5€

## Les Douceurs

### LES BÛCHES

#### La Royale Chocolat

Biscuit noisette, croustillant praliné,  
mousse chocolat et coeur praliné

#### La Zeste de Framboise

Biscuit moelleux citron, confit de framboise,  
crèmeux citron et bavaoise framboise

5/6p 24€

8p 36€

#### L'Ultra Gourmande

Biscuit cookie-pécan, caramel beurre salé,  
noix de pécan, ganache vanille et crèmeux  
caramel

### À PARTAGER !

Assortiment de 35 mignardises

Tartelettes citron meringuées

Bouchées pistache - framboises

Fondant chocolat et ganache à la crème de marrons

46€

### LES BRIOCHES TRÉSSÉES SUCRÉES

Format 6-8 personnes

- Perles de sucre
- Pralines roses ou Pépites de chocolat

12€

14€

LE POG  
PÂTISSERIE · TRAITEUR  
PANISSIÈRES

COMMANDES ET INFOS  
07 44 41 64 30



Et après les fêtes, on enchaîne avec les GALETTES !