

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



Les Douceurs

LES BÛCHES

La Royale Chocolat

Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat et cœur praliné

La Zeste de Framboise

Biscuit moelleux citron, confit de framboise, crémeux citron et bavaroise framboise

L'Ultra Gourmande

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

À PARTAGER !

Assortiment de 35 mignardises

Tartelettes citron meringuées

Bouchées pistache - framboises

Fondant chocolat et ganache à la crème de marrons

5/6p 24€

8p 36€

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 !