Collection des fêtes

Catalogue

2022

SANDYAN
Pâtisserie
YANNICK DELPECH

MELSÁT

Les créations Noël 2022

Les bûches

Les bûches créatives 4

La couronne Tropézienne 6

Les bûches glacées 7

Sandyan pâtisserie

Les gâteaux de voyage 8

Les rois 10

Les grignotages 12

Melsát

La charcuterie pâtissière 16

Des Roses et des Orties

Les menus de Fêtes 20

Bons de commande 21

La rencontre créative :

Sandyan & Jazzu

UN NOËL ~~PLEIN~~ DE CHANCE

Mangue, passion et citron jaune

Marron confit et poire comice

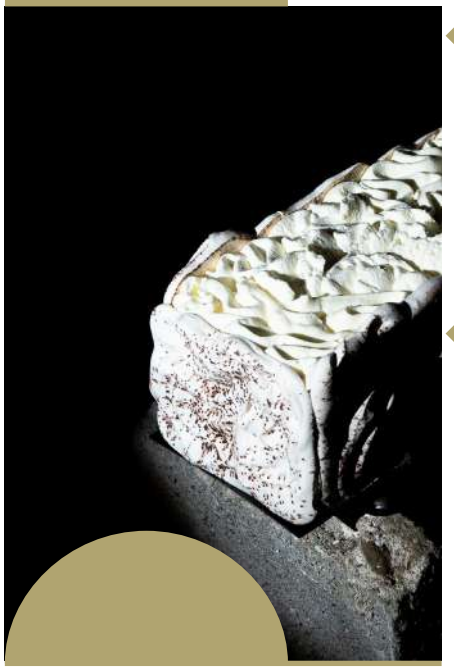
Chocolat noir Manjari et thé noir

La couronne tropézienne

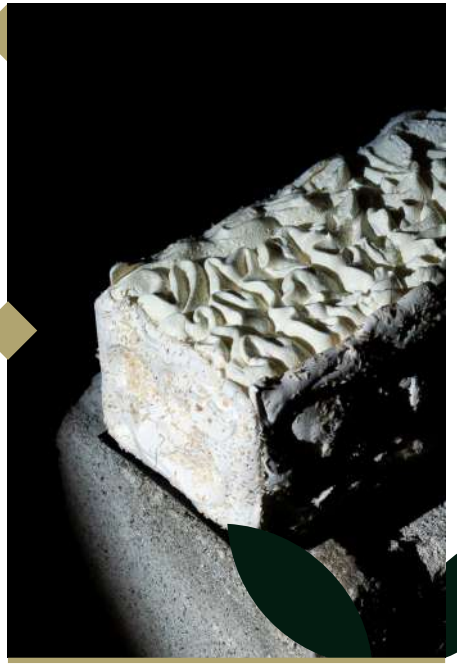
Couronne briochée, nougat et orange

Création florale : Millimétrée
Emmanuelle Giraudet - Geslin
Paper and Textile Design

SANDYAN
Pâtisserie



Chocolat, caramel



Mangue, passion et coco

Le panettone

Pain d'épices

Cette année, pour l'épiphanie, Sandyan collabore avec Mother in Town.

Galette frangipane nature

Une collection de 7 fèves uniques et colorées avec les personnages rigolos de Mother in Town seront à retrouver dans toutes les galettes de la pâtisserie Sandyan.

4 « fèves d'or » permettront aux heureux gagnants de remporter des lots gourmands !

Aux fruits confits

La brioche des rois

Les florentins

Nougats

Amande,
Orange
100 % végétal

Sablés de Noël

Truffes
(Saveurs détaillées
dans le bon de commande)

Coffret cadeaux 35€

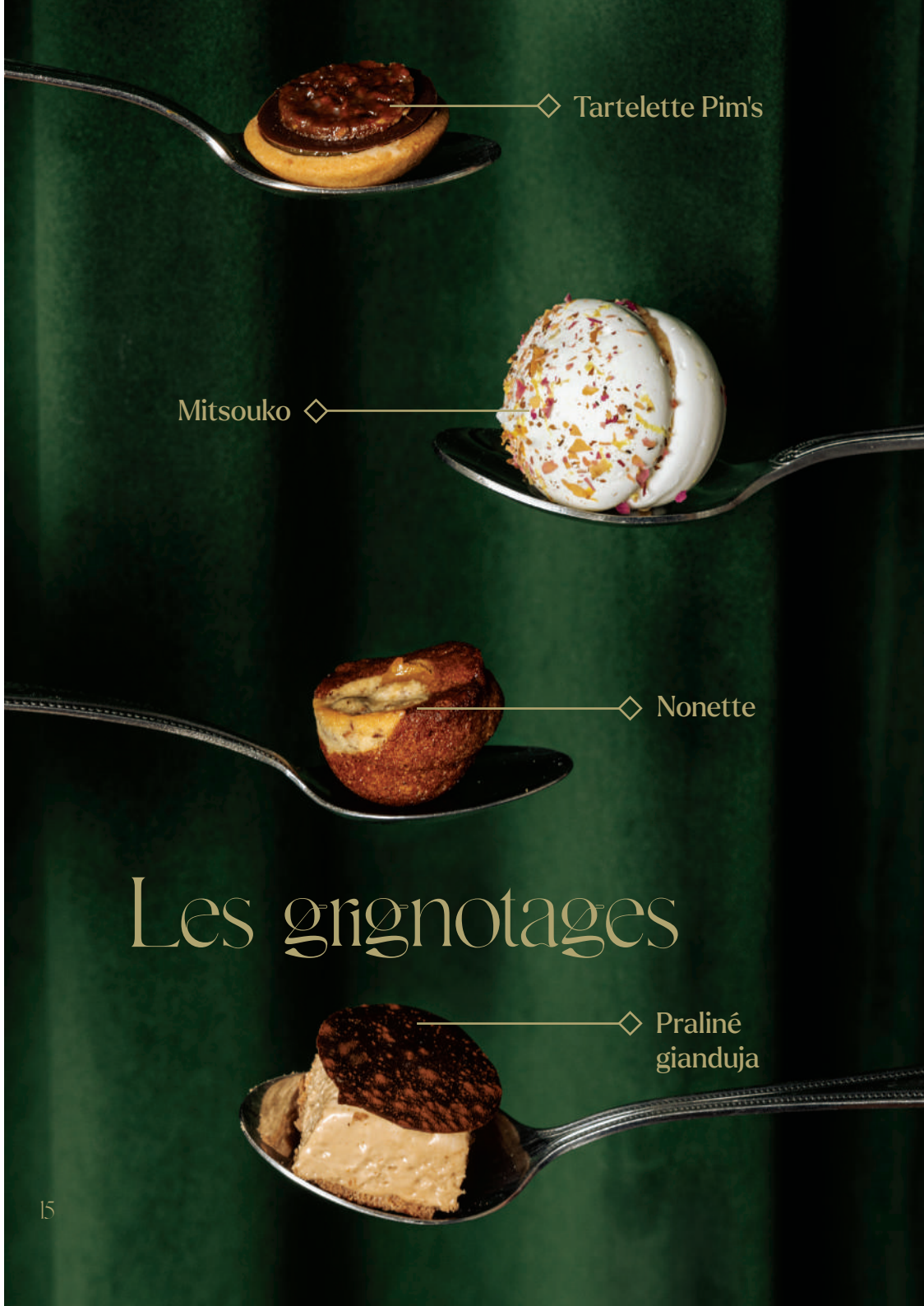
Mendiants
Tablette choco
Pâtes de fruits (réglette)
Pâte à tartiner
Cœurs coulants (réglette)

Pâtes de fruits, billes
croustillantes au chocolat

Coffret cadeaux 60€

Mendiants
Tablette choco
Pâtes de fruits (réglette)
Pâte à tartiner
Cœurs coulants (réglette)
Billes croustillantes
Cake pain d'épices

Cœurs coulants caramel fruité



Les grignotages

Le pithiviers gibier

Foie gras de canard au vin chaud, confit, gelée

Pressé jarret et foie gras

Homard bleu
et volaille,
condiment
gremolata

Le pâté en croûte

Koulibiak de saumon

Lucullus

Diverses variétés
de pains

Les menus de Fêtes

DES ROSES ET DES ORTIES

Menu à emporter

« Lucullus » bœuf et foie gras de canard,
céleri et pomme verte en rémoulade,
gelée de bœuf
–
Homard bleu en feuilles de chou, bisque de
carcasses et crème citronnée
–
Veau au sautoir, pastrami, champignons
et sauce Albufera
–
Chocolat noir Manjari, praliné noisette,
lait de noisette au miel

Menu 3 temps :	**Menu 4 temps :**
47€	62€
Lucullus Homard ou Veau Dessert	Les 4 plats

Disponible le samedi 24 décembre,
dimanche 25 et samedi 31 décembre 2022
et dimanche 1er Janvier 2023.

Commandez jusqu'à 48 heures à l'avance.

Menu «Noël» 74€

« Lucullus » bœuf et foie gras de canard,
céleri et pomme verte en rémoulade,
gelée de bœuf
–
Homard bleu en feuilles de chou, bisque de
carcasses et crème citronnée
–
Veau au sautoir, pastrami, champignons et
sauce Albufera
–
Chocolat noir Manjari, praliné noisette,
lait de noisette au miel

Menu du réveillon 31 92€

« Lucullus » bœuf et foie gras de canard,
céleri et pomme verte en rémoulade,
gelée de bœuf
–
Homard bleu en feuilles de chou, bisque de
carcasses et crème citronnée
–
Veau au sautoir, pastrami, champignons
et sauce Albufera
–
Clémentines en pastilla,
glace à la fleur d'oranger
–
Chocolat noir Manjari, praliné noisette,
lait de noisette au miel

Déjeuner du Nouvel An 2023

74€ / personne

Menu avec dessert unique
(chocolat noir Manjari, praliné noisette,
lait de noisette au miel)

La réservation sera confirmée à réception d'un
acompte de 30€ par personne.
Réglement par chèque ou carte bancaire.

Bon de commande

SANDYAN Pâtisserie YANNICK DELPECH

Préparez votre commande en avance.
Cochez vos sélections de produits puis
rendez-vous en boutique ou contactez-nous
par téléphone afin de la finaliser.

Les bûches						
Chocolat noir Manjari, thé noir	T6				**42€**	
Marron confit, poire comice	T6				**42€**	
Mangue, passion, citron jaune	T6				**42€**	
La couronne Tropézienne	T6				**38€**	
Les bûches glacées						
Chocolat caramel	T6				**42€**	
Mangue, passion, coco	T6				**42€**	
Les gâteaux de voyage						
Panettone					**19€**	
Pain d'épices					**16€**	
Les rois						
Galette frangipane nature	T4	**19€**		T6	**26€**	
Galette frangipane confit d'orange et zestes d'orange confits	T4	**21€**		T6	**28€**	
Brioche des rois au sucre	T6				**22€**	
Brioche des rois fruits confits	T6				**26€**	

Nom .....

Prénom .....

Téléphone .....

Date de retrait de la commande .....

☐ À régler ☐ Réglée

Bon de commande

Préparez votre commande en avance.
Cochez vos sélections de produits puis
rendez-vous en boutique ou contactez-nous
par téléphone afin de la finaliser.

Les grignotages			
Cœurs coulants, caramel fruité	1 étage	**16€**	
Cœurs coulants, caramel fruité	2 étages	**28€**	
Mitsouko	Réglette	**12€**	
Pâtes de fruits	Réglette	**8€**	
Billes croustillantes au chocolat	Tube	**9,50€**	
Les florentins	2 pièces	**4,50€**	
Croquants de Cordes aux amandes		**5€**	
Nougats	Sachet	**9€**	
Les truffes	Sachet	**11€**	
Cacao et chocolat noir / chocolat et crémeux coco / chocolat noir, praliné noisette, enrobage nougatine / chocolat au lait, caramel beurre salé			
Caramels mous	Sachet	**8,50€**	
Nonettes		**11€**	
Ravioles mangue et amande	Tube	**17€**	
Les pâtes à tartiner			
Chocolat, noisette ou caramel, vanille		**7€**	
Les chocolats grands crus			
Noir Caraïbes	Tablette	**6,50€**	
Lait Jivara	Tablette	**6,50€**	
Blanc Opalys	Tablette	**6,50€**	
Cours de pâtisserie	2h30	**90€**	
Cours de viennoiserie	3h	**120€**	

Nom ..... Prénom .....

Téléphone .....

Date de retrait de la commande ..... ☐ À régler ☐ Réglée

Bon de commande

Préparez votre commande en avance.
Cochez vos sélections de produits puis
rendez-vous en boutique ou contactez-nous
par téléphone afin de la finaliser.

Les charcuteries pâtissières			
Pithiviers gibier	100g	**7,50€**	
Pâté en croûte, homard bleu et volaille, condiment gremolata	100g	**10,50€**	
Koulibiak de saumon	100g	**6,20€**	
Vol au vent de volaille	Unité	**13,50€**	
Le foie gras			
Foie gras de canard confit et gelée de vin chaud	100g	**14,50€**	
Foie gras de canard mi-cuit	100g	**11,50€**	
Lucullus	100g	**14,50€**	
Pressé jarret au foie gras	100g	**6,50€**	
Boudin blanc aux truffes	100g	**7,90€**	
Jambon blanc aux truffes	100g	**8,30€**	
Œuf en gelée à la truffe	Unité	**9€**	
Poitrine de veau farcie aux champignons	Unité	**15€**	
Suprême de volaille et mousseline de crustacés	Unité	**18€**	
Les bûches roulées			
Bûche roulée, saumon, aneth	T4	**24€**	**T6** **32€**
Bûche roulée, saumon, aneth	La part	**7€**	

Nom ..... Prénom .....

Téléphone .....

Date de retrait de la commande ..... ☐ À régler ☐ Réglée

Nom .....

Prénom .....

Téléphone.....

Date de retrait de la commande .....

☐ À régler ☐ Réglée

Horaires

Sandyan

24 Décembre 9h - 18h
31 Décembre 9h - 18h

Fermé le 25 Décembre et le 1er Janvier.

–

Melsàt

24 Décembre 9h - 18h
31 Décembre 9h - 18h

Fermé le 25 Décembre et le 1er Janvier.

–

Des Roses et Des Orties

Ouvert tous les jours sauf le 25 Décembre au soir et le 1er Janvier au soir.

Sandyan

54 bis rue Alsace-Lorraine, Toulouse
05 61 21 45 64

–

Melsàt

33 Rue du Rem Matabiau, Toulouse
05 61 38 19 86

–

Des Roses et Des Orties

28 Chemin de Gramont, Colomiers
05 61 15 55 55

Crédits photos : Spatule Prod'
David Nakache p. 14