

# LA CARTE



LES GÂTEAUX DE MARGOT

2 rue Henri Barbusse, Amiens - [www.margotservoisier.com](http://www.margotservoisier.com)



LES BÛCHES  
*pâtisseries*



# COLLECTION 2024

## „Petits biscuits“

*Chaque année, la cheffe Margot Servoisier imagine des recettes inédites pour sublimer vos fêtes. Cette saison, elle vous invite à un tendre voyage dans les souvenirs d'enfance : des bûches gourmandes inspirées des saveurs de biscuits d'antan. Préparées avec soin à partir d'ingrédients bio, locaux et faites maison, elles promettent de réchauffer vos cœurs et vos papilles.*

Le spritz - Le macaron - Le spéculoos - La madeleine





*La Madeleine*



La MADELEINE  
*Fraîcheur & légèreté*

**citron bio italien & praliné noisette**

*sablé noisette, ganache citron, biscuit madeleine, crémeux vanille, confit d'écorce de citron, praliné maison, mousse citron.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 31€*

*6 parts 45€*

*8 parts 55€*





*Le Spéculoos*



# Le SPÉCULOOS

*L'esprit de Noël*

**clémentine corse bio, chocolat, épices**

*sablé spéculoos maison,  
ganache chocolat au lait,  
génoise aux épices (cannelle,  
clou de girofle, badiane),  
confit de clémentine, mousse  
chocolat noir 70%.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 31€*

*6 parts 45€*

*8 parts 55€*





*Le macaron*





# Le MACARON

*On n'en fait qu'une bouchée*

## **pistache & aspérule odorante**

*macaron pistache, crémeux aspérule odorante (mêmes notes que la fève tonka mais en production locale), praliné pistache, mousse pistache.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 31€*

*6 parts 45€*

*8 parts 55€*





*Le Spritz*



## Le SPRITZ

*Réconfort & gourmandise*

### **poire - stracciatella**

*sablé spritz, ganache  
chocolat noir 66%, riz au lait  
d'amande, coulis de poire,  
mousse stracciatella.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 31€*

*6 parts 45€*

*8 parts 55€*





*Le dessert parfait*

# LES PETITS FOURS SUCRÉS

## **Assortiment de petits fours** *Version mini de nos pâtisseries*

*12 pièces 23€*

*24 pièces 41€*

*48 pièces 77€*

## **Boîte de petits biscuits**

*Assortiment de spéculoos, spritz,  
meringue, crinkles - Dans une belle  
boîte décorée de colibris et d'un ruban*

*12 pièces 18€*



# LES PETITS FOURS SALÉS

## Assortiment de petits fours

*Cuisinés dans notre restaurant Le Colibri*

*Blini ricotta citronnée & caviar végétal*

*Pain d'épices, faux gras & chutney de poire*

*Bun brioché fenouil confit & houmous*

*Pit'za champignons en persillade (à réchauffer)*

*12 pièces 21€*

*24 pièces 39€*

*48 pièces 71€*



# COMMENT PASSER COMMANDE ?

Vous avez jusqu'au **14 décembre inclus** pour passer vos commandes à récupérer les 23 & 24 décembre. La boutique sera fermée les 25 & 26 décembre.

Pour passer commande, vous pouvez venir en boutique au 2 rue Henri Barbusse à Amiens ou joindre la boutique par téléphone au 09 87 55 50 12.

*Toutes les commandes seront à régler d'avance.*

## LES HORAIRES

10H-19H du mardi au samedi

Le 23 décembre : 10H - 18H

Le 24 décembre : 9H - 16H

FERMÉ LES 25 & 26 DÉCEMBRE

Le 31 décembre : 10H - 17H

FERMÉ LE 1er JANVIER



# LES GAULETTES DES ROIS



Sortie des Galettes des rois le 4 janvier 2025 pour l'Épiphanie !  
Nos délicieuses galettes seront garnies d'une fève artisanale  
créée en collaboration avec la céramiste Hélène Pall



# LES ALLERGÈNES

## LES PRODUITS SANS GLUTEN

Les bûches : Madeleine, Macaron et Spéculoos (sur demande)

Petits fours sucrés : sur demande, le plateau peut être entièrement sans gluten.

## LES PRODUITS VEGAN

(sans oeufs et sans lactose)

Les bûches : Spéculoos, Spritz.

Petits fours salés : pain d'épices, bun, pit'za.

Petits fours sucrés : sur demande, le plateau peut être entièrement vegan.