

Côté salé

L'apéritif

* Pain surprise 40 parts au choix :

- Saumon et mousse fines herbes 45,00 €
- Mousse de foie de canard et Jambon de pays 42,00 €
- Roquefort et noix 42,00 €

* Fours salés : allumette fromage, allumette lardons, quiche, pizza, croissant jambon, feuilleté escargot, feuilleté saucisse, bouchée au thon, croque-monsieur... (52 € le kilo)

¼ gougère 0,40 € pièce

* Mini éclairs, dits « Carolines », salés au choix :

- Saumon mariné et mousse fines herbes 1,90 € pièce
- Crevettes safranées et artichauts en béchamel 1,90 € pièce
- Mirepoix de légumes du soleil 1,90 € pièce
- Magret de canard, mousse d'asperges et petits pois 2,10 € pièce
- Foie gras aux morilles sur lit d'oignons confits 2,10 € pièce

Nouveau!

Nos entrées

- * Bouchées à la reine au ris de veau et foie gras 6,30 € pièce
- * Bouchées à la reine au ris de veau 4,90 € pièce
- * Feuilleté escargots 4,50 € pièce
- * Foie gras nature 120 € le kilo (sous réserve de disponibilité) **Nouveau!**
- * Foie gras aux morilles 130 € le kilo (sous réserve de disponibilité)

Pour prolonger le plaisir...

- * Fours frais (53 € le kilo, environ 6 fours pour 100 g)
 - * Pièce montée en macarons
 - * Notre gamme variée de chocolats...
- ...sans oublier nos chocolats sans sucre noir et lait.

**Afin de vous satisfaire et de répondre au mieux à vos attentes,
n'hésitez pas à passer commande dès maintenant...**
Aucune commande par mail ou par facebook ne sera prise en compte.

Portal

Pâtissier - Chocolatier - Glacier



Horaires pendant les fêtes :

Dimanche 22 décembre : 8h30-12h30 et 15h00-17h30

Lundi 23 décembre : 9h00-12h00 et 15h00-17h00

Mardi 24 décembre : 8h00-18h00

Fermé le 25 décembre

Lundi 30 décembre : 9h00-12h00 et 15h00-17h30

Mardi 31 décembre : 8h00-18h00

Fermé les 1^{er}, 2 et 3 janvier

22, rue de la Monnaie - 58500 CLAMECY
03 86 27 04 19 - emmanuel-portal.fr

Nos bûches glacées

4,70 € par personne

L'Amboise : sorbet framboise, parfait vanille, biscuit amandes (*sans farine*), avec cœur de coulis de fruits rouges.

Nouveau !

La Paludière : glace caramel à la fleur de sel avec éclats, glace vanille de Bourbon avec pépites de chocolat, meringue « façon grand-mère » (*sans farine*).

Nouveau !

La Saphir : sorbet cassis avec ses baies, glace pistache de Sicile biscuit pistache (*sans farine*).

Vacherin : parfum au choix (4,70 € par personne).

Coupe nougatine garnie de boules de glaces (2 boules par personne) (4,90 € par personne).

Nos bûches pâtisseries

4,70 € par personne

Parfum au choix : kirsch, café, chocolat, praliné, marron.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les différents allergènes. Notre pâtisserie n'étant pas spécialisée dans la fabrication de produits sans allergènes, nous ne pouvons pas exclure des mélanges ou présence d'ingrédients dont allergènes.

Nos bûches mousses

4,70 € par personne

L'Ardechois : mousse chocolat noir Grand Cru (Extra Bitter 61%), mousse marrons avec brisures, biscuit amande (*sans farine*).

Le Caraïbe : mousse chocolat noir Grand Cru (Caraïbe 66%), parfumée au caramel, pommes caramélisées, biscuit chocolat (*sans farine*), nougatine.

Nouveau !

La Chloé : mousse nougatine avec poires entières caramélisées, biscuit nougatine.

Nouveau !

La Gauloise 2019 : mousse cassis avec ses baies, mousse vanille de Bourbon, mousse pistache de Sicile, biscuit pistache (*sans farine*).

La Passion des Îles revisitée : mousse chocolat noir Grand Cru (Manjari 64%), crémeux fruit de la passion avec mangues rôties, biscuit noix de coco (*sans farine*).

La Tananarive : mousse framboise, crème brûlée vanille de Bourbon avec des framboises, biscuit joconde (*sans farine*).

Nouveau !

Le Tiramisu revisité : mousse café, biscuit cuillère inbibé café, mousse à la mascarpone.

Rejoignez-nous

