

Toutes nos glaces sont fabriquées à la ferme à partir du lait du jour et de la crème de la ferme. Nous n'utilisons ni colorant artificiel, ni conservateur. Les génoises, meringue, crème chantilly et plus généralement tous nos desserts, sont fabriqués « maison », à la ferme.

Pour les matières premières autres que le lait, nous privilégions les circuits courts (pomme, carotte et pain d'épice d'Octeville, poire de Honfleur...). La décoration de nos desserts est pensée pour limiter notre impact sur l'environnement : embouts de bûches en chocolat et macarons, décorations en glace.

Notre état d'esprit reste de vous préparer des recettes simples à partir d'ingrédients bruts de qualité pour satisfaire avant tout les gourmands !

Toute l'équipe du « Panier de Léonie » vous souhaite de bonnes fêtes et vous remercie de votre confiance.

Le magasin sera exceptionnellement ouvert :

Lundi 23 de 9h à 18h30
Lundi 30 de 14h à 19h
Mardi 24 de 9h à 12h30
Mardi 31 de 9h à 12h30

FERMETURE du magasin le mercredi 25 Décembre et du 1^{er} au 5 Janvier 2025.



Pour les petits et les grands, assistez à la traite des vaches le mercredi, jeudi et vendredi de 17h30 à 18h30.

OUVERTURES

Mercredi 14h00 – 19h00
Jeudi 14h00 – 19h00
Vendredi 14h00 – 19h00
Samedi 9h00 – 17h30

Prix variables au 27 novembre 2023 et soumis à révision sans préavis
Conception et impression - VISUEL CONCEPT - Montvillers 02 35 47 27 48 - Photos non-contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique.

Le Panier de Léonie

Gourmandises et produits de la ferme

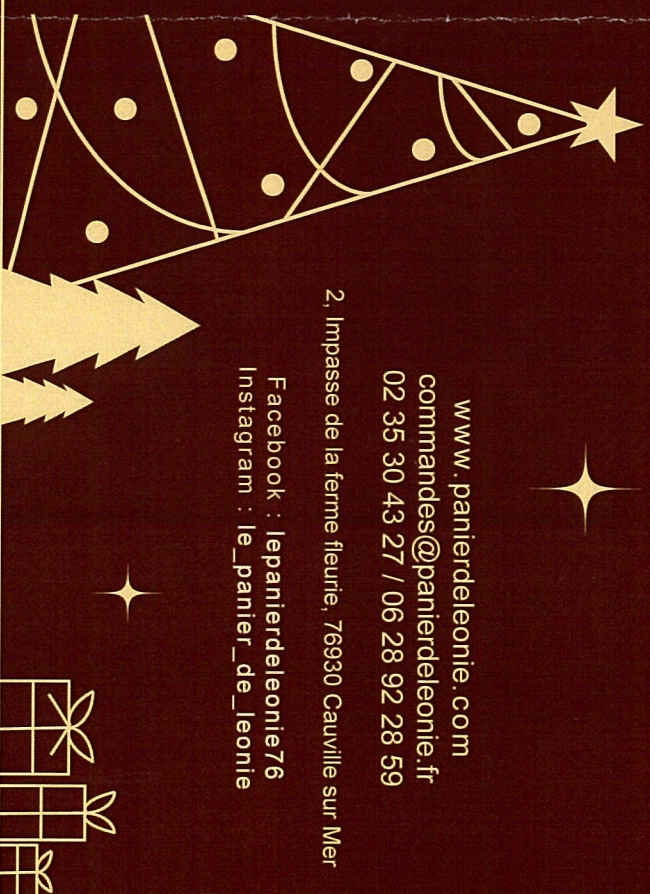
CAUVILLE-SUR-MER

Afin de mieux vous servir, merci de bien vouloir passer commande avant le 19/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An.

www.panierdeleonie.com
commandes@panierdeleonie.fr
02 35 30 43 27 / 06 28 92 28 59

2, Impasse de la ferme fleurie, 76930 Cauville sur Mer

Facebook : [lepanierdeleonie76](https://www.facebook.com/lepanierdeleonie76)
Instagram : [le_panier_de_leonie](https://www.instagram.com/le_panier_de_leonie)



Nos Vacherins

Glace posée sur une couche de meringue et nappée de crème chantilly.

• Vanille / Framboise	3.50 €
• Vanille / Cassis	20.70 €
• Vanille / Chocolat extra	27.20 €
• Vanille / Caramel aux Pralines	34.00 €
10 à 12 parts	40.40 €

Nos Bûches Glacées

• 3 Chocolats : Chocolat extra / Chocolat Noisette / Chocolat blanc	
• Nougat / Abricot	Individuelle..... 3.50 €
• Caramel au beurre salé / Poire	4 parts..... 13.80 €
• Yaourt / Myrtille	6 parts..... 20.70 €
• Pistache / Mûre	8 parts..... 27.20 €
• Grand Marnier / Orange sanguine	10 parts..... 34.00 €
• Vanille / Fruits rouges	12parts..... 40.40 €
• Mangue / Framboise (fabriquée sans lait)	

Nos Mini-Clacés

Mini-gâteaux de différents parfums de glace ou sorbet sur fond de génoise et présentés en plateaux assortis :

Le plateau de 12	7.95 €
Le plateau de 25	15.90 €

Présent de table

Avec 3 gourmandises « maison »
2.50€/pièce



Nos Omelettes Norvégiennes

Crème glacée, Vanille de Madagascar ou Caramel au beurre salé, posée entre 2 génoises et recouverte de meringue italienne. Peut être dégustée passée à four vif ou flambée, permettant le contraste entre l'intérieur glacé et l'extérieur chaud.

4 parts	14.10 €
6 parts	21.10 €
8 parts	27.65 €
10 parts	34.60 €
12 parts	41.50 €



Le trou « Normand »

- Pomme pour accompagner un Calvados
- Poire pour accompagner un Poiret ou une Bénédicte
- Orange Miel pour accompagner un Champagne ou Crément
- Pamplemousse/Citron/Citron vert ou Passion pour accompagner un Rhum ou une Vodka
- Mais aussi Mandarine, Mirabelle, Orange Sanguine...

4.40 € le pot de 500ml
8.10 € le bac de 1 litre



Côté salé

APÉRIGLACES :

Coffret de 12 parfums « insolites » de glace :
poiron, chèvre, betterave, petit pois, roquefort...
Le coffret de 12 mini-verrines (3cl.)..... 7.80 €

AMUSE-BOUCHE CHAUD :

Mini-quiches aux légumes de saison..... 0.90 €/pièce
Tartellette salée au Neufchâtel ou au fromage de chèvre 0.95 €/pièce
Croque monsieur, bœuf à la ferme et bacon Normand..... 0.95 €/pièce
Canelés salés au chorizo OU végétarien au fromage de chèvre OU bacon et confit d'oignon (panachage possible)..... 2.65 € les 6

CAKE SALÉ : 4.65€/pièce

Truite fumée/Épinard
Roquefort/Noix
Camembert/Poire