

## **AU DESSERT DU ROY**

**Pour offrir ou à compléter votre dessert**

- Nos chocolats maison
  - Notre pain d'épices
  - Nos marrons glacés
  - Nos panettones
  - Nos papillotes maison
  - Nos tablettes chocolat gourmandes
- Mention spéciale au Riz de Camargue**  
**Médaille d'or et prix excellence**  
**Concours Gard gourmand**

**Pour fêter la nouvelle année !**

- **LE NOUVEL AN** : crémeux noisette, confit de mandarine.

**Prise de commande avant le 29 décembre 2025**

**VENDREDI 1ER JANVIER 2026 FERMÉ**

## **L'ÉPIPHANIE**

**DIMANCHE 4 JANVIER 2026**

**Pensez à réserver !**

**Vos galettes à la frangipane,**

**Frangipane chocolat,**

**Gâteaux des Rois**

## **MAISON DINGER**

### **AU DESSERT DU ROY**

**Deux adresses pour mieux vous servir**

**2 bis rue pasteur 30127 Bellegarde**

**Tel : 04.66.01.11.42**

**11 quai Général de Gaulle 30 300 Beaucaire**

**Tel : 04.66.75.57.16**

**Patisserie-dinger.com**

**Nathalie et Sylvain DINGER**

**Et leur équipe vous souhaitent de délicieuses fêtes de Noël et de fin d'année.**



## NOS BÛCHES



ÉBÈNE



MANGO



PAIN D'ÉPICES



ROYAL



CÉVENOLE

**L'ÉBÈNE** : Biscuit brownie, croustillant spéculoos, mousse chocolat noir (Vénézuéla / Ghana). *Allergènes : gluten, lactose, œufs, fruits à coque, soja*

**LE MANGO** : Dans une mousse mangue, et sa compotée, une mousse vanille. *Allergènes : œufs, fruits à coque, soja*  
(Sans gluten et sans lactose)

**LE PAIN D'ÉPICES** : Déclinaison autour du pain d'épices, au cœur d'une mousse cannelle, un crémeux orange, une compotée citron gingembre. *Allergènes : gluten, lactose, œufs, fruits à coque*

**LE ROYAL** : **Médaille de bronze concours Gard Gourmand**  
Une feuillantine pralinée recouverte d'une mousse caramel et ses morceaux de pêches, accompagnés d'un coulis de caramel.  
*Allergènes : gluten, lactose, œufs, soja, fruits à coque*

**LA CÉVENOLE** : Sur un moelleux à la châtaigne, mousse poire, bavaroise myrtille-cassis. *Allergènes : lactose, œufs, soja*

### POUR VOS COMMANDES

Afin de vous satisfaire au mieux, et dans la limite de nos stocks disponibles nous vous demandons de passer

**Vos commandes de NOËL avant le 21 décembre 2025**

Aucune commande laissée sur notre compte Facebook, boîte courriel ne sera prise en compte.

Merci !

## NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

**L'ARDÉCHOISE** : Une délicate génoise garnie de crème de marrons et ses morceaux, le tout recouverte d'une crème chantilly maison. *Allergènes : gluten, lactose, œufs*

**LA FORÊT NOIRE** : Un biscuit chocolaté fourré d'une onctueuse crème chocolat, de griottes et sa chantilly. *Allergènes : gluten, lactose, œufs, soja*

## NOS BÛCHES GLACÉES

**LA LÉMON** : Sur un biscuit sablé breton, un sorbet et son crémeux citron. *Allergènes : gluten, lactose, œufs*

**LE VERCORS** : Au cœur d'une glace vanille des éclats de noix caramélisés. *Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque*  
(Sans gluten)

**LA CHOCOLATE** : Glace chocolat noir, mousse glacée chocolat lait biscuit brownie. *Allergènes : gluten, lactose, œufs, soja*

**L'ÉMERAUDE** : Sorbet framboise, parfait pistache. *Allergènes : œufs, fruits à coque*  
(Sans gluten et sans lactose)

**Nos bûches, traditionnelles et glacées se déclinent en 2 tailles**  
**6 pers 30€ / 8 pers 38.40€**

## NOTRE BÛCHE PÂTISSIÈRE

Une génoise garnie d'une savoureuse crème pâtissière au grand marnier, recouverte de sa traditionnelle mais légère crème au beurre. *Allergènes : gluten, lactose, œufs*

**Notre bûche pâtissière**  
**6 pers 25€ / 8 pers 33€**

