

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, boite 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 recouvert 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€

Joyeux Noël !