

DÉCOUVREZ L'UNIVERS

# Subtile Traiteur

## Les plateaux *assiettes de fêtes*

**Plateau de charcuterie & fromage  
avec condiments 4/6 pers.** 49,90€

option foie gras possible à 9,90 €

**Plateau Subtile 16 pcs.** 49,90€

Mini-burgers, croques, croissants salés jambon de pays,  
navettes saumon fumé, tzatziki

**Plateau brochettes & toasts 25 pcs** 39,90€

Toast crème de chèvre frais à la betterave  
Toast effiloché de poulet & moutarde au miel  
Brochette tomate confite, feta, basilic  
Brochette tomate confite, chorizo, mozza

**Assiettes de saumon fumé  
avec condiments 4 à 6 pers.** 29,90€

**Assiettes de crudités & dips  
condiments 4/6 pers** 24,90€

Légumes croquants, tzatziki, houmous maison



## Le BRUNCH *des Fêtes*

Prolonge la magie des fêtes autour  
d'un brunch maison

*Formule Élégance* 14,90 € /pers.

Avocado toast ou eggs muffin  
Fruits frais ou fromage frais granola  
Chocolatine ou croissant  
Pains muesli  
Jus d'orange frais

*Formule Signature* 29,90 € /pers.

Formules Élégance  
+  
Crêpes, gaufres ou pain perdu  
saumon ou charcuterie  
Petite salade Caesar

Option végétarienne ou halal possible

**Commandez  
avant le 20 Décembre**

📷 patisserie.lafabrique 📷 subtile\_traiteur

☎ 06 29 95 64 22

✉ patisserie.lafabrique@gmail.com

## CARTE *des Fêtes*

### LA FABRIQUE Subtile Traiteur

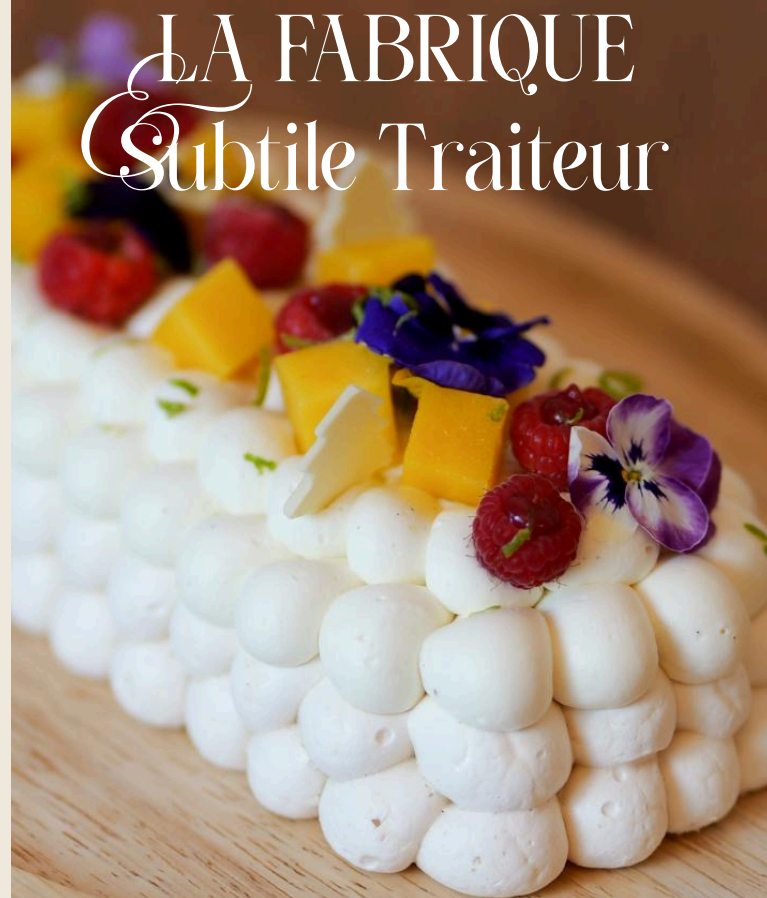


Photo : @25avril.photographie  
Création : @candice\_studioCréatif

Des instants à savourer  
des souvenirs à fabriquer

CRÉÉ À LA ROCHELLE AVEC AUTHENTICITÉ ET SAVOIR-FAIRE

# Les ENROULÉES

Des bûches roulées à la main, composées d'une génoise moelleuse, pour un instant de douceur et de fête. Individuelle, 4 ou 6 pers.



## CHOCOLAT

Ganache montée chocolat lait 35%  
Praliné amande noisette.  
Enrobage rocher chocolat noire 64%  
5,50 € / 22 € / 32 €

## FRUITS ROUGES

Confit fruits rouges  
Framboises fraîches  
Chantilly vanille Madagascar  
5,50 € / 22 € / 32 €



## CARAMEL

Ganache montée cacahuète  
Crèmeux caramel tendre  
Éclats cacahuètes  
5,50 € / 22 € / 32 €

## EXOTIQUE

Ganache montée noix de coco  
Confit mangue passion  
Éclat noix de coco  
5,50 € / 22 € / 32 €

# Nos Gâteaux de Fêtes

## SAINT-HONORÉ

Disponible en 4, 6, 8 ou 10 pers 4,80 € la part

## ENTREMET CHOCOLAT

Disponible en 4, 6 pers 4,80 € la part

## ENTREMET EXOTIQUE

Disponible en 4, 6 pers 4,80 € la part

## PAVLOVA FRUITS ROUGES ou EXOTIQUE

Disponible en 6 pers 36 €

# LES DOUCEURS de Fête

Des créations sucrées pensées pour prolonger la magie des fêtes.

## Box mignardises

Douceurs raffinées à composer vous-même

Paris-Brest, Tarte citron meringuée, Pavlova,  
Tarte choco-cacahuètes, tarte framboise,  
croustillant exotique.  
2,50 € la mignardise - minimum 6 pièces commandées

## Box douceurs

Cookies (cacahuètes, chocolat, pistache, sablé)  
Brownie, Truffes chocolat-caramel,  
Sablés des fêtes  
2 € pièces - minimum 6 pièces commandées

## Box crêpes, gaufres, pancakes

Condiments  
29 € les 15 pièces

## Box fruits frais 35 €

Box Cakes 6 pers. 12 €  
Cakes marbré, cakes citron, pain d'épices.

# NOS PAINS de Fête

Élaborés avec du levain naturel.

Pavé Adam / 350g / 2,20 €  
(blé malté, sarrasin, lin torréfié)

Pain de seigle Bio / 320g / 2,80 €

Pain de campagne aux figes / 320g / 3,90 €

Pain brioché muesli / 500g / 4,90 €  
(abricots, figes, cranberries séchées,  
amandes, noisettes)

Pain norvégien / 600g / 7,40 €  
(épeautre, seigle bio) aux graines  
ou légumineuse

Pain Norvégien aux fruits séchés / 500g / 6,90 €

Retrouvez la sélection complète de nos pains en boutique.

Le goût du vrai pain artisanal,  
pour des fêtes authentiques.

Commandez  
avant le 20 Décembre

Retrait les 24, 25 et 31 Décembre  
à La Fabrique

21 Av du Général Leclerc, 17 000 La Rochelle  
☎ 06 29 95 64 22



À partager, à offrir  
ou à savourer en famille.