

Carte de fin d'année 2025



Merry Christmas
BEST WISHES
And a Very
Happy
New Year



Mot du chef

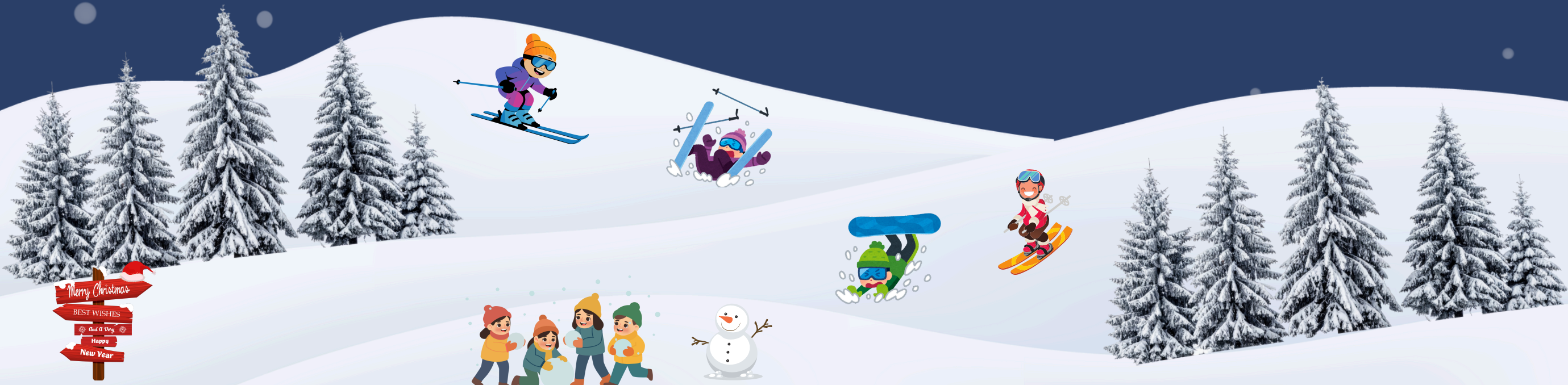


Que dire de Noël ?
Des moments de partages, de rires et de douceurs...

Comme chaque année, La Mélusine célèbre ces instants précieux à travers des créations gourmandes, pensées pour rassembler et ravir vos papilles.

La qualité reste au cœur de nos réalisations : des recettes dans l'air du temps, imaginées et travaillées avec soin pour offrir le meilleur du goût et du plaisir.

Fêtes 2025 : des desserts à savourer, à partager, et à aimer — tout simplement.





Nos bûches



Toutes les bûches sont disponibles en
4, 6 et 8 personnes.

4 personnes : 20,00€

6 personnes : 30,00€

8 personnes : 40,00€

Suggestion du chef: 0,90€ / part





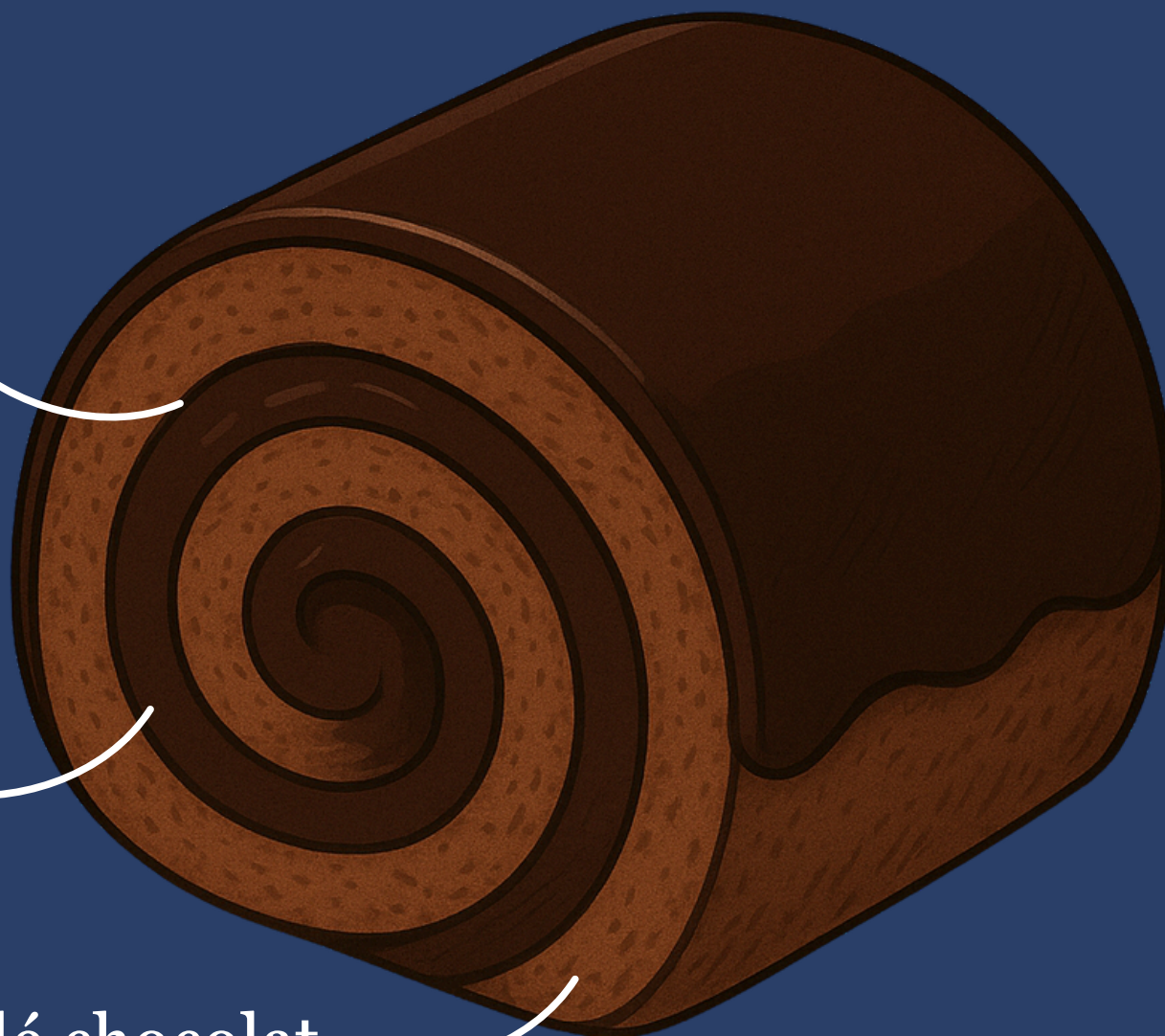
Sacher



ganache
chocolat noir

mousse chocolat
grand cru 70%

biscuit roulé chocolat



Suggestion du chef : crème anglaise





Rêve d'enfance



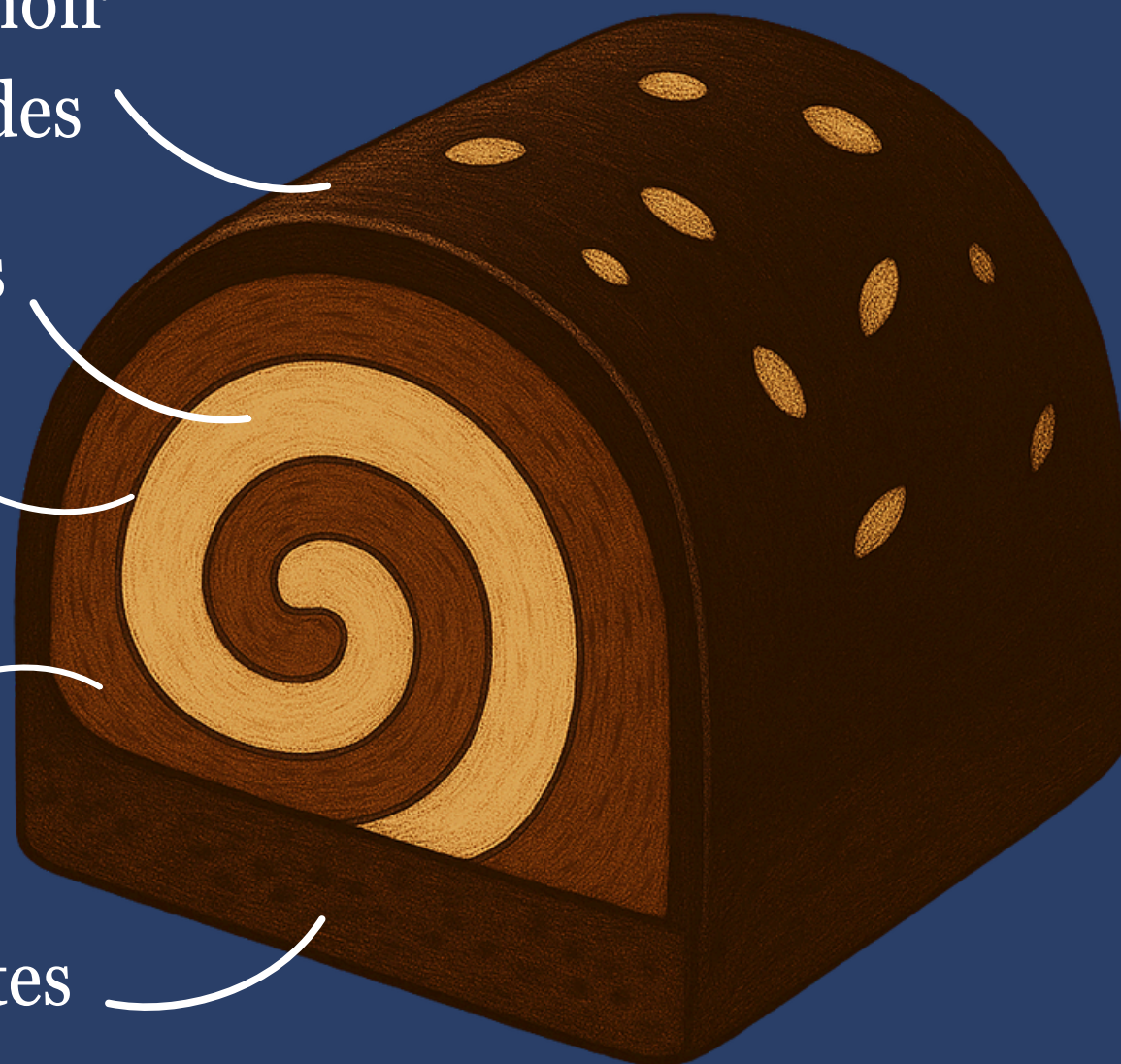
glacage chocolat noir
et éclats d'amandes

mousse noisettes

crèmeux chocolat

biscuit roulé cacao

sablé noisettes



Suggestion du chef : crème anglaise





Vanille et cacahuète

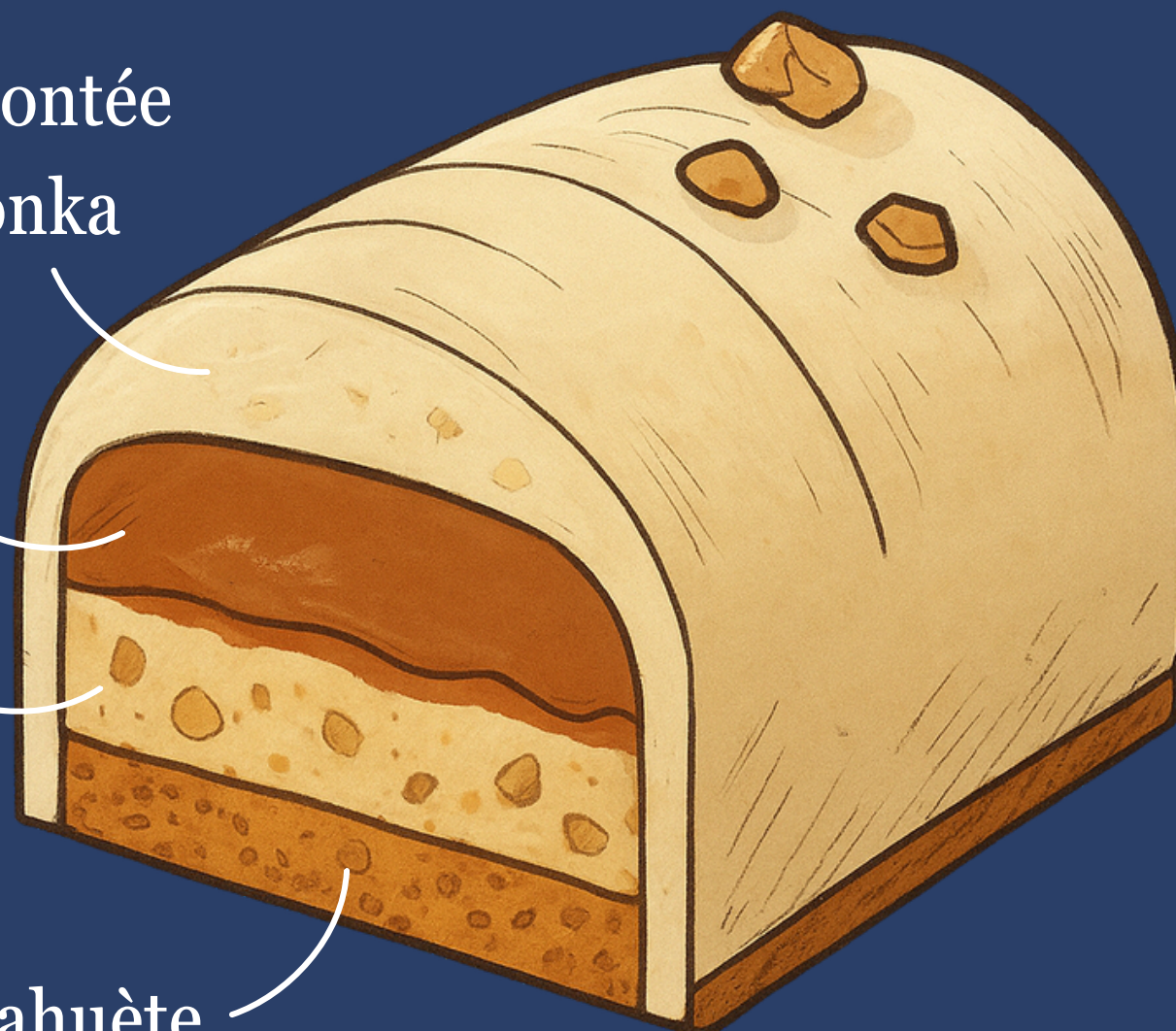


ganache montée
vanille tonka

caramel fleur de sel

biscuit vanille et
éclats de cacahuètes

croustillant cacahuète



Suggestion du chef : sauce caramel fleur de sel





Velours festif



mousse chocolat noir

Madagascar 64%

riz au lait

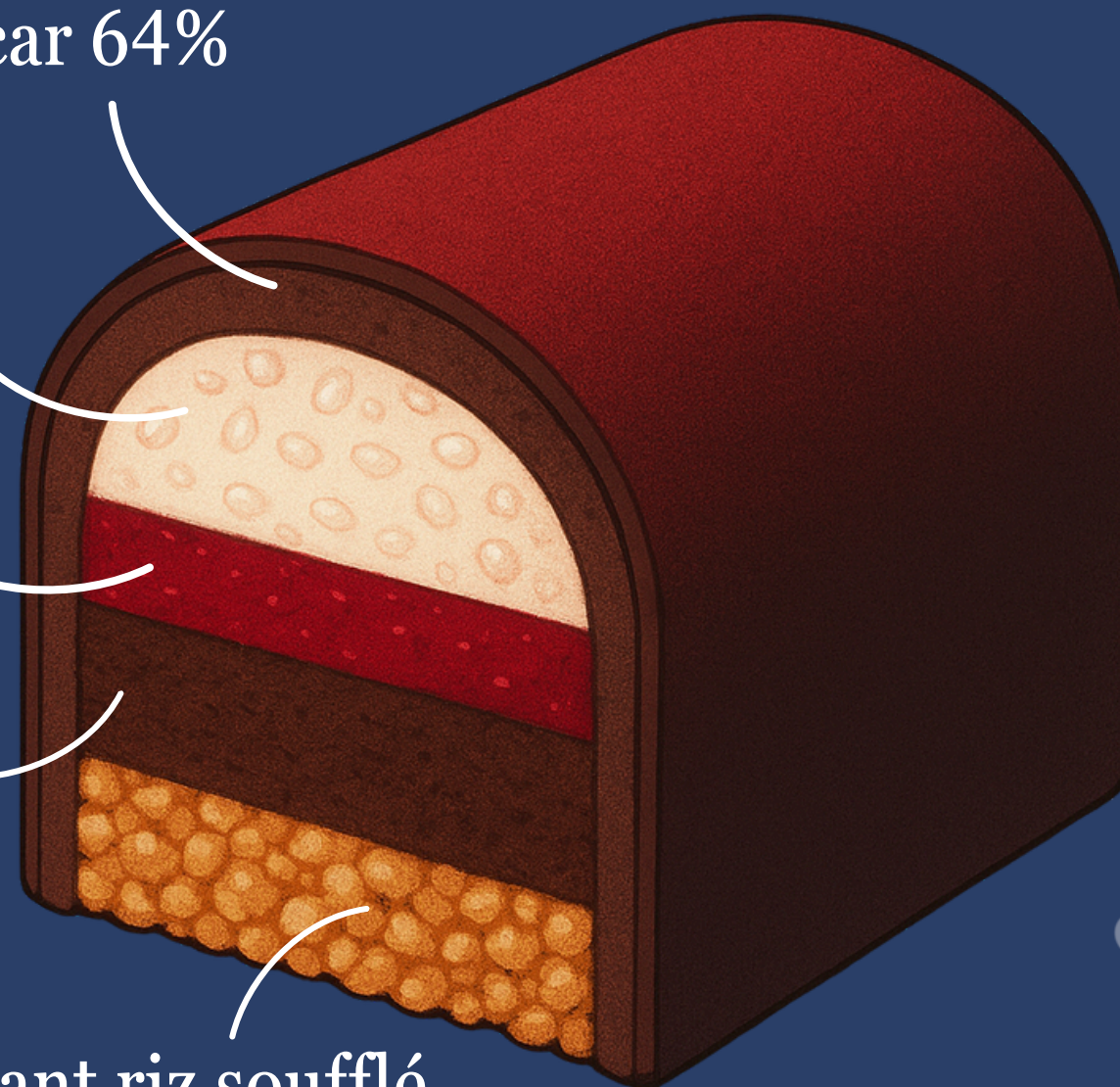
infusé à l'hibiscus

confit framboise

biscuit chocolat

sans gluten

croustillant riz soufflé



Suggestion du chef : coulis fruits rouges

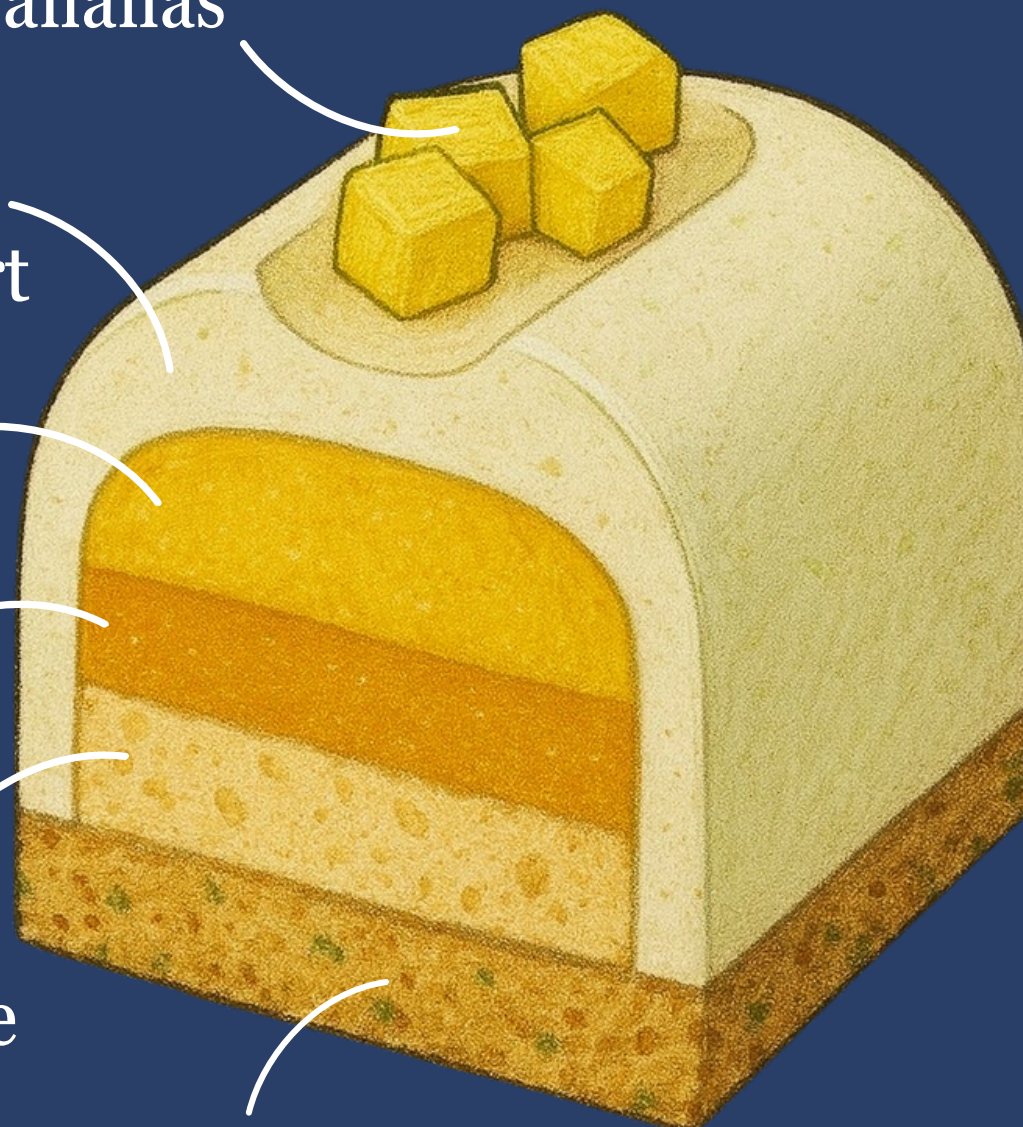




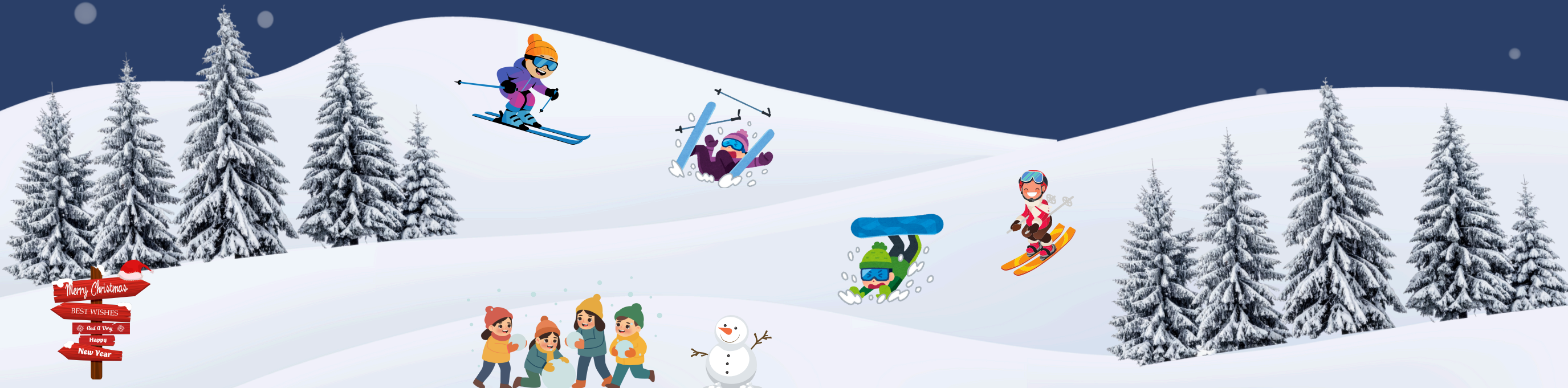
Sous les tropiques



morceaux d'ananas
mousse
vanille/citron vert
confit ananas
crèmeux
mangue/passion
biscuit cake
vanille/gingembre
croustillant sablé citron vert



Suggestion du chef : coulis mangue/passion





Nos bûches glacées



Toutes les bûches sont disponibles en
4, 6 et 8 personnes.

4 personnes : 20,00€

6 personnes : 30,00€

8 personnes : 40,00€





Marie-Galante



Devenue la bûche glacée phare
de La Mélusine, Marie-Galante
se compose toujours :

- *d'un biscuit dacquoise aux amandes
sans farine,
- * d'un sorbet mangue/passion,
- *d'un sorbet framboise et
- *d'un coulis glacé framboise.





Mandarine et chocolat



Très appréciée à Noël dernier,
le chef a décidé de la remettre
à la carte Fêtes 2025

Sorbet mandarine,
Crème glacée au cacao,
Coulis de mandarines glacé
Biscuit moelleux au chocolat
sans farine





Pavlova glacée citron/fraise



Notre petite nouvelle bûche glacée fait
son entrée dans la carte de fin d'année
2025.

Meringue aux zestes de citron vert

Sorbet fraise

Sorbet aux deux citrons

Crème légère vanillée





Nos demis gâteaux



Les portions individuelles façon Mélusine
Comptez 2 à 3 demis gâteaux par personne

2,35€ / pièce

*Paris-Brest

*Choux vanille et cacahuète

*Éclair café ou chocolat

*Tartelette citron meringuée

*Croustillant

*Sacher

*Baba au rhum

*Délice pomme/caramel

*Harmonie gourmande

*Vanille absolue

*Accord fusionnel





Nos petits fours frais



Plateau de 20 petits fours assortis
20,00€

Plateau de 40 petits fours assortis
40,00€

Garniture des plateaux :

- *Choux au café
- *Choux au chocolat
- *Paris-Brest
- *Choux à la vanille
- *Choux à la pistache
- *Tartelette citron meringuée
- *Tartelette chocolat
- *Tartelette vanille/caramel





Nos coffrets de macarons



Assortiments de macarons :
Citron, café, chocolat, vanille, pistache, caramel,
framboise, chocolat/mandarine

Nos macarons sont colorés à base de denrées
alimentaires colorantes naturelles.

- *Coffret 8 macarons 12,50€
- *Coffret 12 macarons 18,00€
- *Coffret 18 macarons 26,00€
- *Coffret 24 macarons 35,65€





Nos créations spéciales Noël



Pain d'épices : 10,50€

Le pain d'épices de La Mélusine et
son moelleux incomparable,
au miel de pays châtelleraudais et
son mélange d'épices dont seul
le chef à le secret

Panettone : 15,95€

Traditionnel panettone aux cubes
d'oranges et de cédrat confit





Quand et comment commander ?



Dans un souci d'approvisionnement et d'organisation toutes les commandes seront stoppées sans exception :

*Le dimanche 21 décembre pour les 24 et 25 décembre.

*Le dimanche 28 décembre pour le 31 décembre et le 1er janvier 2026.

Les commandes peuvent être prise en magasin ou par téléphone seulement.

Aucune modification de commandes ne sera possible 48 heures avant.

Merci de votre compréhension.





Horaires



A partir du lundi 8 :

Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h00

Samedi de 8h30 à 19h00

Dimanche de 9h00 à 12h15

Dimanches 14, 21 et 28 décembre
de 9h00 à 18h00

Mercredi 24 décembre de 8h30 à 18h00

Jeudi 25 décembre de 9h00 à 12h00

Mercredi 31 décembre 8h30 à 18h00

Jeudi 1er janvier de 9h00 à 12h00

Le salon de thé sera fermé du lundi 15 décembre
au jeudi 25 décembre inclus.





Ateliers et cartes cadeaux



Envie d'offrir un moment gourmand ?

Retrouvez nos cartes cadeaux
(ateliers ou boutique) et découvrez le
programme complet de nos ateliers adultes et
enfants en scannant le QR code ci-dessous

SCANNEZ MOI !





Un grand merci !



Toute l'équipe de La Mélusine vous remercie pour votre fidélité et la confiance que vous nous accordez tout au long de l'année.

C'est un vrai plaisir de partager avec vous ces instants gourmands, faits de passion et de douceur.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année, remplies de saveurs, de sourires et de moments partagés.

MERCI !

📍 La Mélusine - Châtellerault

☎ 05.49.23.08.24

📘 @La Mélusine

📷 @la.melusine

