

# Carte de fin d'année

## 2025





# 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€**

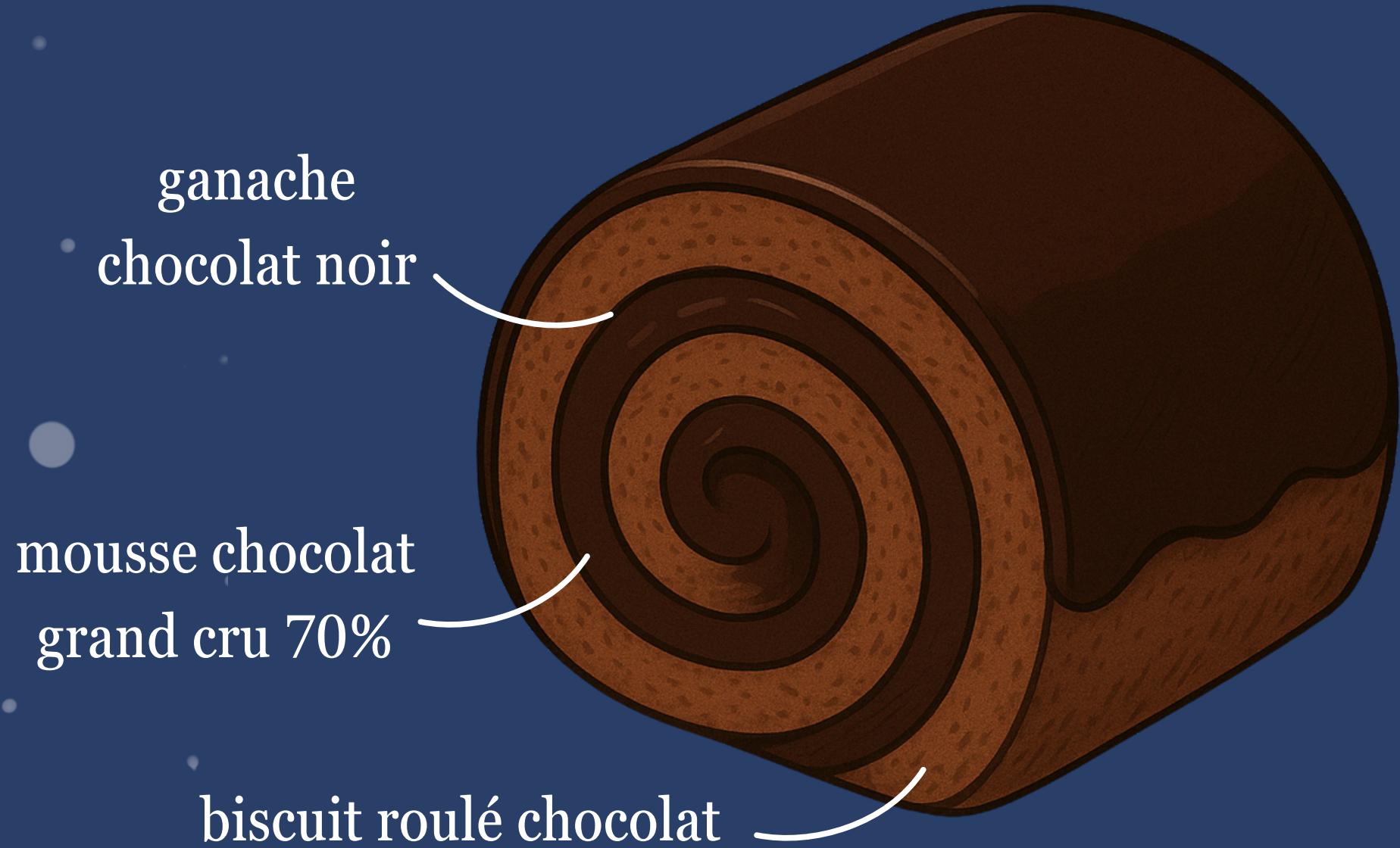
**8 personnes : 40,00€**

**Suggestion du chef: 0,90€ / part**





# Sacher



Suggestion du chef : crème anglaise





# Rêve d'enfance

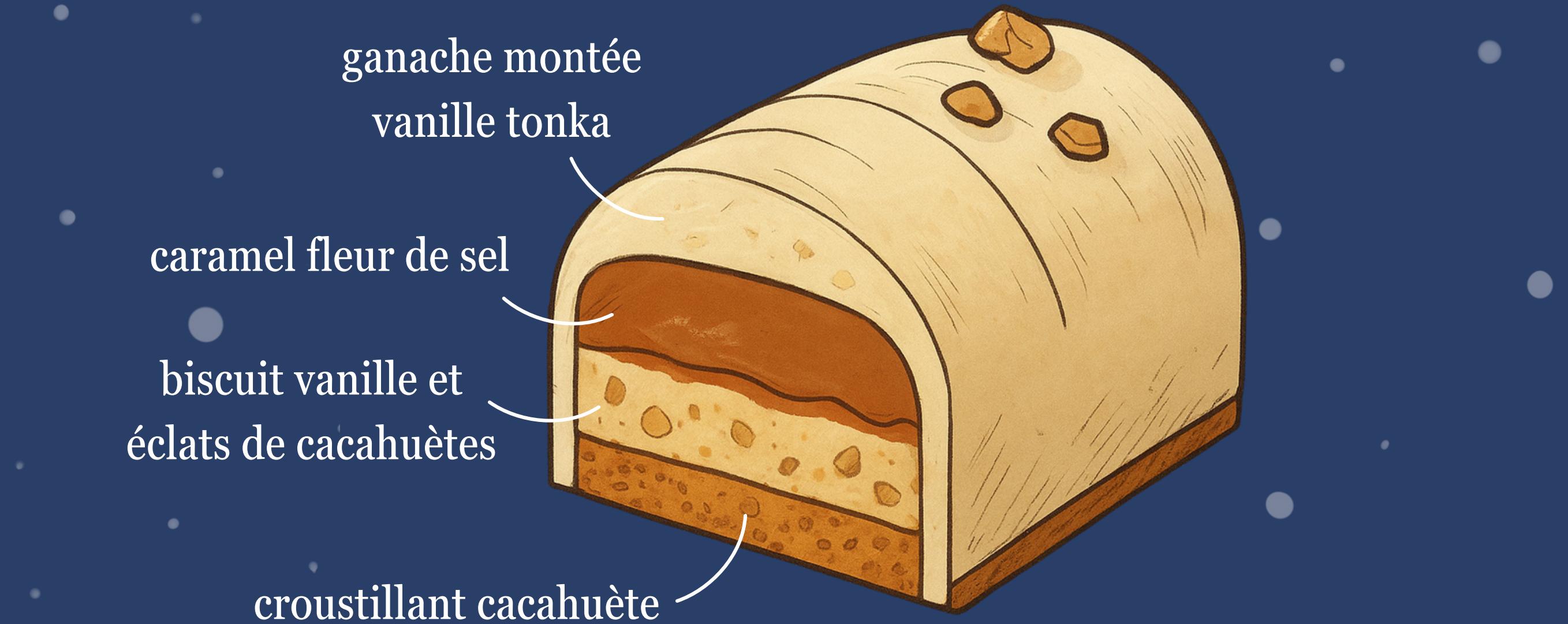


Suggestion du chef : crème anglaise





# Vanille et cacahuète

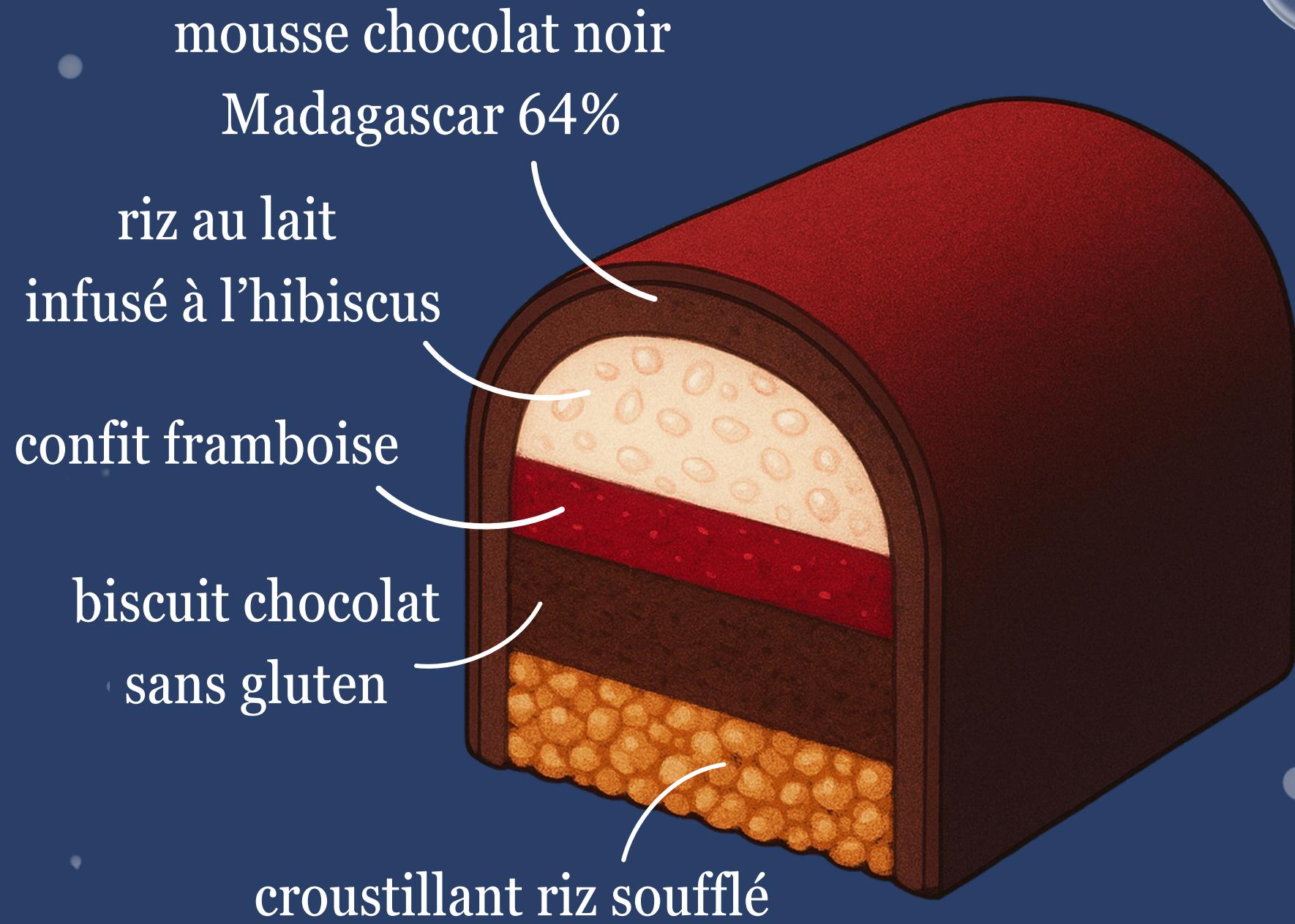


Suggestion du chef : sauce caramel fleur de sel





# Velours festif

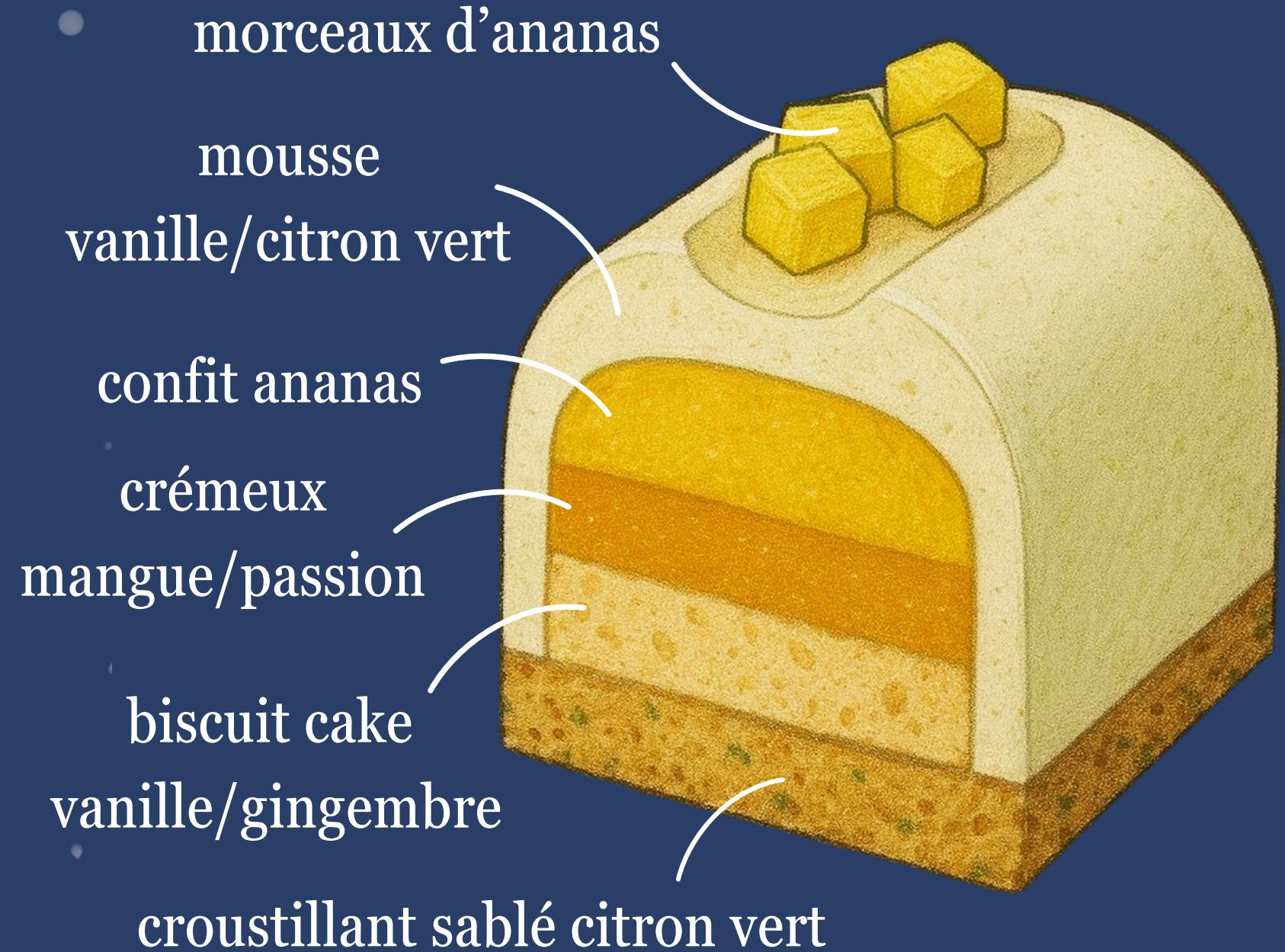


Suggestion du chef : coulis fruits rouges





# Sous les tropiques



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€**



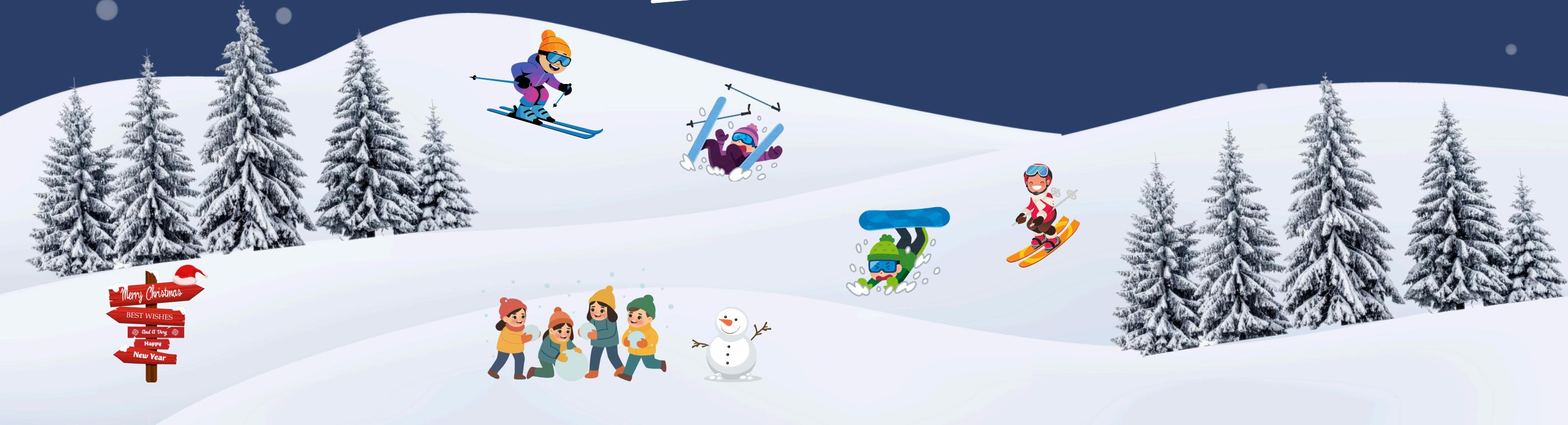


# Marie-Galante



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.



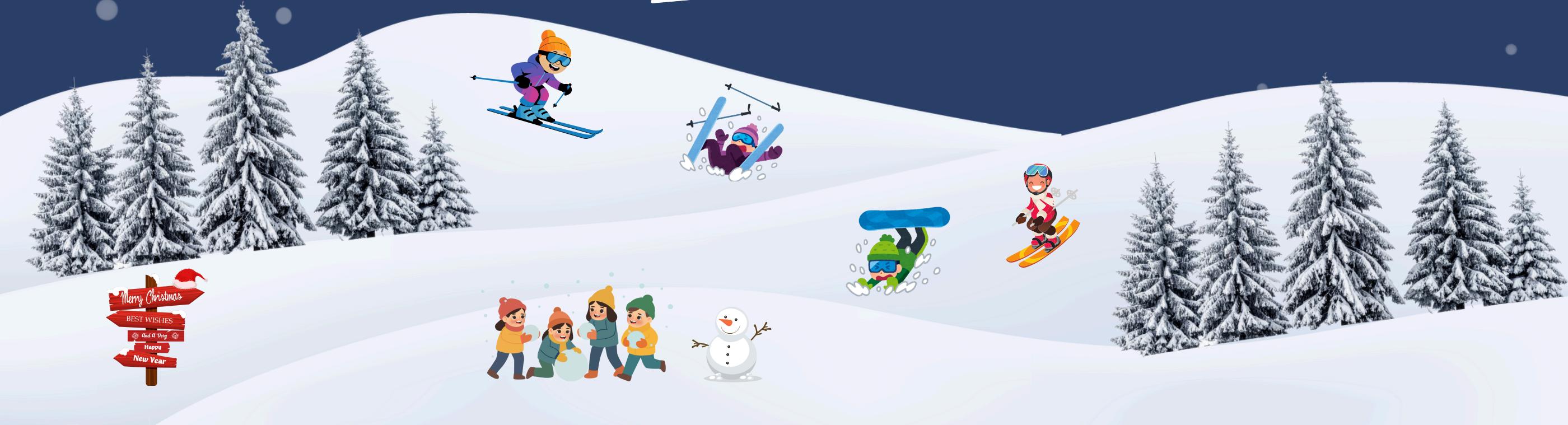


# Mandarine et chocolat



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



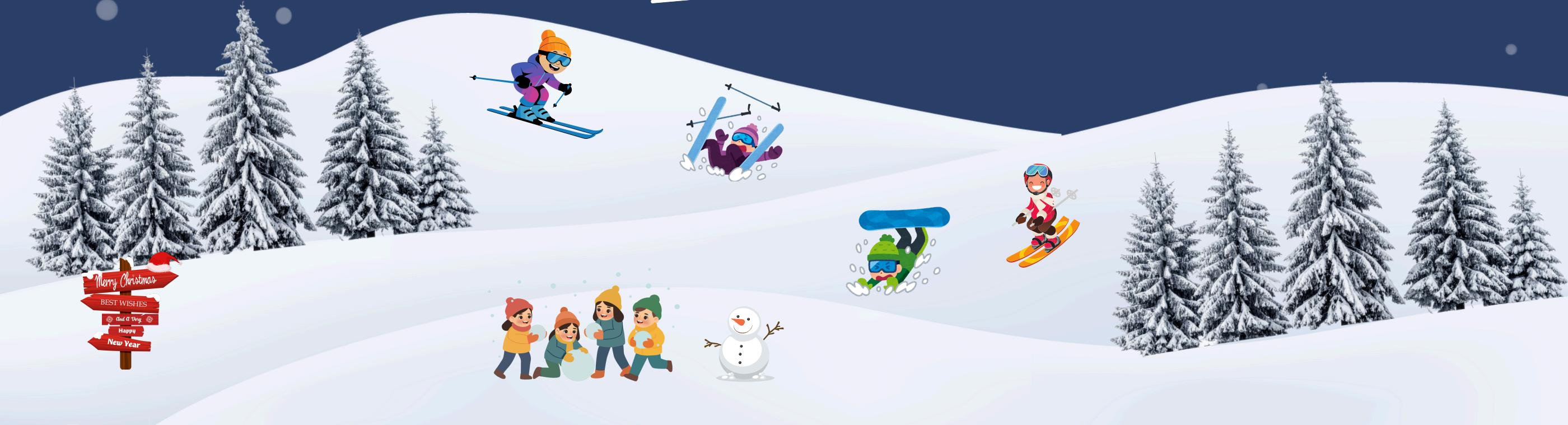


# Pavlova glacée citron/fraise



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

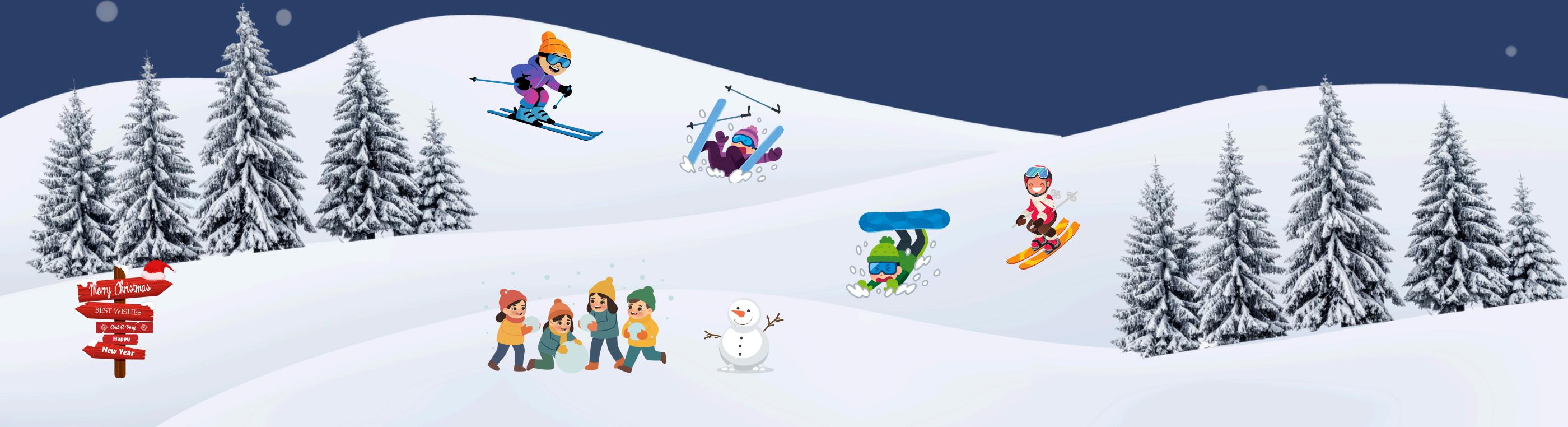


Plateau de 20 petits fours assortis  
20,00€

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

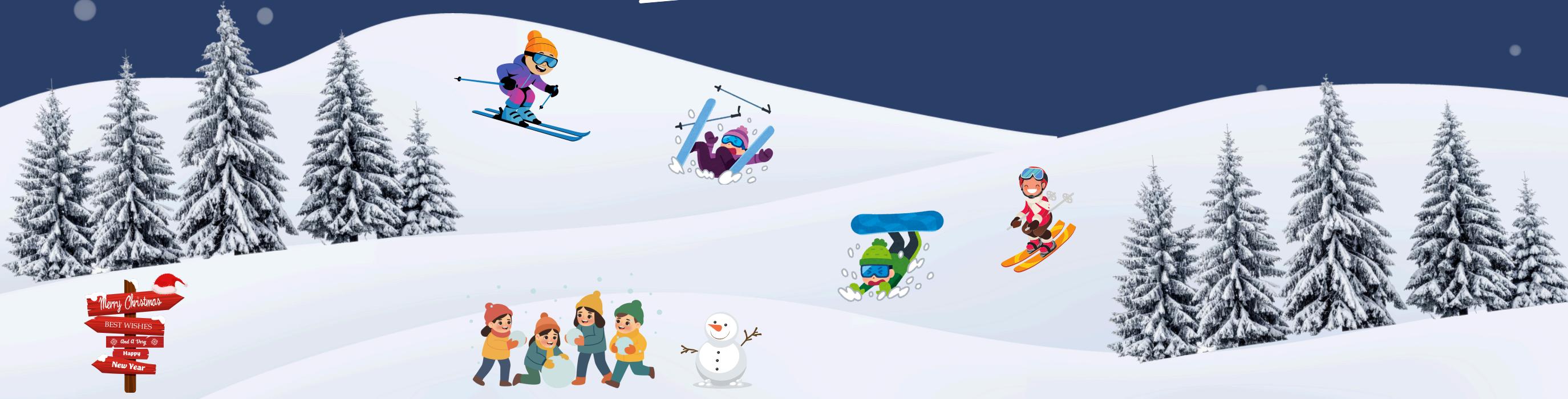


Pain d'épices : 10,50€

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





# 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

