

Commandez vos bûches de Noël avant le 19 décembre et avant le 26 décembre pour le réveillon de la Saint-Sylvestre

Sur place : Rue du Centre , 80 - 4140 Sprimont

Par téléphone 04/382.12.14 ou mail [info@groffy.be](mailto:info@groffy.be)

Tarifs des bûches : (formats de 4 à 16 pers par nombres pairs)

Toutes les bûches sont à 4,50 € par personne sauf la "Délicieux" fruits (5,25 €) et la "Délicieux" marrons glacés (6,25 €).

Retrait des commandes: à partir de 9h.

- Vendredi 24 déc. et vendredi 31 déc. de 9h à 18h. Le magasin n'ouvrira qu'à partir de 9h .
- Nous serons fermés les samedis 25 décembre et 1er janvier.
- Il n'y aura pas de fabrication de pain les dimanches 26 décembre et 02 janvier 2022.



Toute l'équipe de la Pâtisserie Groffy vous souhaite un Joyeux Noël et une heureuse année

2022



La Bombe

### La Bombe

Profiteroles fourrées de chantilly, recouvertes de mousse au chocolat et copeaux de chocolat .  
Variante: Bombe Café (recouverte de mousse café et nougatine)



Bavaroise

### La Bavaroise

Composée de crème bavaroise à la vanille de madagascar, mousse de framboises, fraises et framboises fraîches et coulis de framboises.



Sweet Chocolat

### La Sweet Chocolat

Un duo de mousses au chocolat (blanc et noir doux) biscuit sacher au chocolat noir, décoré par un glaçage chocolat blanc.  
Un régal!



Croustillant

### Le Croustillant

Une variété de l'envol :  
Biscuit chocolat amer, mousse chocolat 72% et crème brûlée à la framboise.



Javanaise

### La Javanaise

Pâte au café, ganache montée et bavarois au café. C'est le célèbre gâteau javanais revisité par Elodie sous forme de bûche... (présenté par Elodie à l'émission TV de la RTBF "la meilleure bûche de Noël")



Lilou

### Lilou

Nouvelle composition d'Elodie pour 2022 !  
Composée de bavarois myrtille, de bavarois fraise, ainsi qu'une compotée de fraises.  
A découvrir !



Envol

### L'Envol

Un grand classique de la maison !  
Biscuit chocolat amer, mousse chocolat 72% et crème brûlée à l'orange.



Tradition

### La Tradition

Dans la plus pure tradition.  
Les buches crème au beurre, moka, vanille, chocolat ou pralinées.



Misérable

### Le Misérable

Notre spécialité maison déclinée sous forme de bûche.



Délicieux

### La Délicieux

Pâte génoise fourrée de crème fraîche et de fruits frais (fraises et framboises) ou de marrons glacés.