

*CARTE DE NOËL 2025*  
LES GÂTEAUX DE MARGOT



2 rue Henri Barbusse, Amiens  
09 87 55 50 12  
[www.margotservoisier.com](http://www.margotservoisier.com)

**Gault &  
Millau**

**ARTISAN**





NOS BÛCHES  
*pâtisseries*







*La pomme au four*



*La crème caramel*



*Le cake marbré*



*La tartelette confiture*

## COLLECTION 2025

*"souvenirs d'enfance"*

Cette année, notre cheffe Margot Servoisier vous invite à retrouver les douceurs qui ont bercé nos goûters : ces crèmes réconfortantes, ces biscuits dorés et ces saveurs simples qui faisaient briller nos goûters d'enfance.

Pour l'édition 2025, nos bûches réinventent ces classiques avec finesse, toujours à partir d'ingrédients bio, locaux, entièrement artisanales et naturelles.

Une allure élégante, un concentré de nostalgie et de gourmandise pour accompagner vos fêtes. Fermez les yeux et savourez avec émotion !



*La crème caramel*  
vanille-caramel



# LA CRÈME CARAMEL

*douceur & réconfort*

## **vanille - caramel**

*croustillant duja, ganache caramel, madeleine, insert de crème brûlée, caramel beurre salé, mousse vanille.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 32€*

*6 parts 47€*

*8 parts 59€*







*Le cake marbré*  
chocolat - vanille - gianduja

# LE CAKE MARBRÉ

*gourmandise & souvenir*

**chocolat - vanille - gianduja**

*sablé cacao, ganache vanille,  
brownie, crémeux gianduja,  
mousse marbré vanille et  
gianduja.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 32€*

*6 parts 47€*

*8 parts 59€*





*La tartelette confiture*  
clémentine corse - amande -  
thé earl grey





# LA TARTELETTE CONFITURE

*fruité & léger*

**clémentine corse - amande - thé earl grey**

*sablé fondant spritz, confit  
d'écorce de clémentine,  
crèmeux au thé earl Grey,  
crème de clémentine,  
mousse amande et  
clémentine.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 32€*

*6 parts 47€*

*8 parts 59€*





*La pomme au four*  
pomme - spéculoos\*

\*notre recette



# LA POMME AU FOUR

*tendresse & nostalgie*

## **pomme - spéculoos**

*sablé spéculoos (notre recette), ganache pomme rôtie, pain d'épices, insert de pommes rôties, coulis de pomme et mousse légère à la pomme.*

*Disponible en formats :*

*4 parts 32€*

*6 parts 47€*

*8 parts 59€*





LES PETITS  
*plaisirs*





# LES PETITS FOURS *sucrés*

## Assortiment de petits fours *Version mini de nos pâtisseries*

12 pièces 22€

24 pièces 41€

48 pièces 76€





# LE PAIN D'ÉPICES

*La recette de la cheffe*

*Cake 650g*

*Farine bio et locale Graine & Grignote,  
Miel amiénois llot Miel*

*15,90€*





# COMMENT PASSER COMMANDE ?

Les commandes seront prises jusqu'au **17 décembre inclus**. La boutique sera fermée les 25, 31 décembre et 1er janvier.

Pour passer commande :

- directement en boutique au 2 rue Henri Barbusse à Amiens
- par téléphone au 09 87 55 50 12.

*Toutes les commandes seront à régler d'avance.*

## LES HORAIRES

10H-19H du mardi au samedi

Le 23 décembre : 10H - 18H

Le 24 décembre : 9H - 16H

FERMÉ LES 25, 31 DÉCEMBRE  
ET LE 1ER JANVIER



# LES GALETTES DES ROIS



**Sortie des Galettes des rois le 3 janvier 2026 pour l'Épiphanie !**

Nos délicieuses galettes seront garnies d'une fève artisanale  
créée en collaboration avec la céramiste Hélène Pall



# LES ALLERGÈNES

## **LES PRODUITS SANS GLUTEN**

Les bûches sans gluten sont : Pomme au four, Crème caramel et Cake marbré.

Petits fours sucrés : sur demande, le plateau peut être entièrement sans gluten.

Pain d'épices : oui

## **LES PRODUITS VEGAN**

*(sans oeufs et sans lactose)*

Les bûches : Pomme au four et Tartelette confiture.

Petits fours sucrés : sur demande, le plateau peut être entièrement vegan.

Pain d'épices : oui (contient du miel)