

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  
*pâtissières*





La pomme au four



Le cake marbré



La tartelette confiture

La crème caramel

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 !

## COLLECTION 2025

“souvenirs d'enfance”

*La crème caramel*  
vanille-caramel



# LA CRÈME CARAMEL

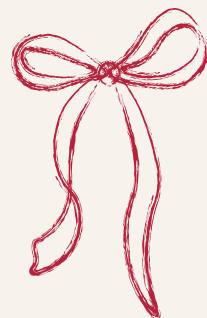
*douceur & réconfort*

## 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, crémeux 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*

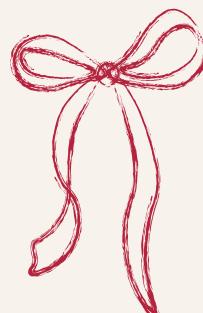
## Assortiment de petits fours

*Version mini de nos pâtisseries*

12 pièces 22€

24 pièces 41€

48 pièces 76€



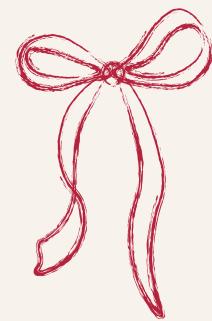


## LE PAIN D'ÉPICES

*La recette de la cheffe*

**Cake 650g**  
*Farine bio et locale Graine & Grignote,  
Miel amiénois Ilot 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'Epiphanie !**

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)