

Commandez vos bûches de Noël avant le 20 décembre et avant le 27 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

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:

- Jeudi 24 déc. et jeudi 31 déc. de 9h à 18h. Le magasin n'ouvrira qu'à partir de 9h et sera fermé les 25 décembre et 1er janvier.
- Le jour du retrait des commandes, nous ne fabriquerons que les pains cramiques, briochés, pains aux noix et pains pochon.
- Il n'y aura exceptionnellement pas de baguettes au levain les samedis 26 décembre et 2 janvier.



LIVRAISON

Suite aux mesures Covid, nous proposons cette année, en option, la livraison à domicile aux conditions suivantes :

- Livraisons les 24 et 31 décembre.
- 5 € pour une livraison à Sprimont, Aywaille et Chaudfontaine.
- 7,5 € pour le grand Liège.



www.groffy.be

Mesures Covid



Pour votre sécurité, les commandes payées pourront être emportées directement de l'extérieur par la fenêtre située à gauche de la vitrine.

Pour les autres commandes et la vente au comptoir, nous mettrons en place une file d'attente à l'extérieur du magasin avec le respect des distanciations en plus de toutes les autres mesures prises habituellement.

Toute l'équipe de la Pâtisserie Groffy vous souhaite un Joyeux Noël et une heureuse année **2021**

Bûche Misérable



Pâtisserie Groffy

Noël et Nouvel An 2021



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)



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")



Croustillant

Le Croustillant

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



Bavaroise

La Bavaroise

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



Envol

L'Envol

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



Misérable

Le Misérable

Notre spécialité maison déclinée sous forme de bûche.



Sweet Chocolate

La Sweet Chocolate

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



Tradition

La Tradition

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



Délicieux

La Délicieux

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

Bonne Année!

