



MONTE-CARLO  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

— \* —  
NOS SPÉCIALITÉS  
SUCRÉES  
SUR VOS TABLES  
DE FÊTES

— \* —  
Disponibles dès le  
3 décembre dans la  
BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE BY  
MONTE-CARLO CATERING  
du Patio de l'Hôtel de Paris  
Monte-Carlo



Monte-Carlo  
*Catering*

EVÈNEMENTS CULINAIRES &  
CRÉATIONS GASTRONOMIQUES

# LA PÂTISSERIE

Entremet signature SBM,  
Fleur de miel connectée  
Pour 6-8 personnes



## Entremet signature SBM, Fleur de miel connectée.

Croustillant énergétique,  
fruits secs, muesli et miel  
de la vallée de la Roua. Pain  
de Gènes huile d'olive, riz  
au lait cru de Rocagel, mar-  
melade de citron de Menton  
en plusieurs textures, infu-  
sion de combawa. Mousse  
au miel, glaçage citron et  
guimauve

Pièce: **70€**

## Fleur de miel individuelle

Pièce: **7,50€**





# Les coffrets de mignardises & confiseries



**Les petits fours**  
**4 sortes - 16 pcs**  
 Palet marron kumquat,  
 dôme royal feuillantine,  
 mini tiramisu, tartelette  
 citron confit

16 pièces: **30€**



**Les sablés de Noël**  
 Aux épices et miel de nos ruches. 200 g

Environ 20 pièces: **22€**



**Réglette de macarons 4 sortes**  
 Framboise, citron, vanille, pistache et chocolat

8 pièces: **16€**

# LES BÛCHES

Bûches pour 6-8 personnes.



## **Le traineau de Noël, Noix de coco et confit de framboises**

Mousse coco/citron vert, confiture de coco et marmelade de framboises, biscuit coco et croustillant

Pièce: **45€**

## **Forêt de sapins, marrons d'Ardèche et confit myrtilles sauvages**

Mousse crémeuse, marrons d'Ardèche, confit de myrtilles, biscuit châtaigne et croustillant

Pièce: **45€**



## **L'étoile filante 3 chocolats Ceiba bio origine République Dominicaine**

Mousse lactée 42%, chocolat noir 64%, chocolat blanc 33%, biscuit moelleux et croustillant

Pièce: **45€**

## **Sous-bois enchanté, noisette du Piémont et citron du pays**

Mousse praline noisette, confit citron et yuzu, biscuit dacquoise noisette et croustillant

Pièce: **45€**

Bûchettes & entremets festifs individuels.

## **L'étoile filante 3 chocolats, Ceiba bio origine République Dominicaine**

Mousse lactée 42%, chocolat noir 64%, chocolat blanc 33%, biscuit moelleux et croustillant

Pièce: **7,50€**

## **Le légo d'enfance, marrons d'Ardèche et confit de myrtilles sauvages**

Mousse et crémeux marron d'Ardèche, confit de myrtilles, biscuit châtaigne et croustillant

Pièce: **7,50€**

## **L'igloo polaire, noix de coco et confit de framboises**

Mousse coco/citron vert, confiture de coco et marmelade de framboises, biscuit coco et croustillant

Pièce: **7,50€**



Nos pâtisseries utilisent pour leurs créations le miel bio de la vallée de la Roua, produit dans nos ruches sur les contreforts du Mercantour



## Les coffrets de mignardises & confiseries

### Coffret de confiseries 5 sortes 25 pcs

Guimauve after eight , mendiant, marron glacé d'Ardeche, dôme galaxie coco, pâtes de fruit à la poire au vin

25 pièces : **40€**

### Les confiseries en sachet

Truffes, nougats, pâtes de fruit, orangettes, caramel mou

Le sachet : **12€**

### Bonhomme pain d'épices et miel de nos ruches

2 pièces : **6€**

### Cake pain d'épices et miel de nos ruches

Pièce : **15€**



# LA CHOCOLATERIE

Les sujets, le coffret champagne  
tout chocolat



**Teddy l'ours polaire** chocolat  
blanc 33% ou lacté 42%

Pièce: **35€**



**Sapin scintillant** chocolat noir  
ébène 72%, caramel et nougat au  
miel corse.

Pièce: **35€**



**Formule bronze** chocolat noir  
ébène 72% et inspiration framboise

Pièce: **28€**



**Chalet gourmand** chocolat noir  
ébène 72% et Ceiba lacté bio 42%

Pièce: **38€**



**Sapin Mendiant classique** ceiba  
lacté bio 42% et fruits du mendiant

Pièce: **25€**



**Sapin Harry beau** chocolat noir  
ébène 72% ou ceiba lacté bio 42%,  
bonbons de l'enfance

Petit: **20€** Grand: **30€**



**Coffret champagne  
tout chocolat**  
caramels mous, nougats et  
pâtes de fruits

Le coffret: **70€**



**Tablette Galaxie** praliné choco  
pétillant

Pièce: **12€**

**Tablette fragment**  
chocolat noir ébène 72%, perles  
croquantes à la framboise

Pièce: **12€**



**Tablette de l'avent** chocolat  
Dulcey et fruits du mendiant

Pièce: **20€**



**Smartphone iChoco** passion et  
riz soufflé

Pièce: **12€**



**Petit Rudolphe** chocolat noir  
ébène 72% ou ceiba lacté bio 42%

Pièce: **12€**



**Petit bonhomme** chocolat noir  
ébène 72% ou ceiba lacté bio 42%

Pièce: **12€**



**Petit sapin** chocolat noir ébène  
72% ou ceiba lacté bio 42%

Pièce: **12€**

# LA BOULANGERIE

Fêtes de fin d'année

**Traditionnel Kouglof**  
4-6 personnes

Pièce: **28€**



**Coffret Rubis pains au lait** 12pcs : tricolores noir, jaune et rouge

12 pièces: **16€**



**Tourte de seigle aux fruits**

Pièce: **15€**



**L'étoile pain au lait fleur de chou**

Pièce: **2€**



**Boule coco** brioche, rocher coco et crème passion, glaçage blanc **Boule chocolat** brioche, crème chocolat et glaçage chocolat noir amande **Boule caramel** brioche, crème caramel et glaçage Dulcey

Pièce: **3€**





**L'étincelle**

**2-4 personnes**

Galette briochée, praliné cacahuète, confit clémentine et sablé citron

Pièce: **16€**

**L'étincelle individuelle**

Galette briochée, praliné cacahuète, confit clémentine et sablé citron

Pièce: **8€**



**Galette tradition**

Pour 6-8 personnes, frangipane aux amandes brutes

Pièce: **35€**



**Traditionnelle Bordelaise**

Pour 6-8 personnes aux fruits confits

Pièce: **28€**

# LA BOULANGERIE



**Traditionnel Kouglof individuel**

Pièce: **4€**

**Panettone chocolat 4-6 personnes**

Pièce: **28€**

**Panettone chocolat individuel**

Pièce: **4€**

**Panettone aux fruits 4-6 personnes**

Pièce: **28€**

**Panettone aux fruits individuel**

Pièce: **4€**

**L'étoile tradition croustillant de maïs**

Pièce: **2€**





MONTE-CARLO  
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



CÉLÉBREZ LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE DANS NOS ÉTABLISSEMENTS

T. +377 98 06 36 36 | MONTECARLOSBM.COM | TICKETOFFICE@SBM.MC | @MONTECARLOSBM | #MYMONTECARLO

Monte-Carlo  
*Catering*

**Nos spécialités sont disponibles à partir du jeudi 3 décembre dans la boutique éphémère by Monte-Carlo Catering du Patio de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.** Elles sont également en vente dans les établissements du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

INFORMATIONS & COMMANDES :

T. +377 98 06 71 71

[montecarlocatering@sbm.mc](mailto:montecarlocatering@sbm.mc) | [catering.montecarlosbm.com](http://catering.montecarlosbm.com) | [#montecarlo.catering](https://www.instagram.com/montecarlo.catering)