



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

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



**Entremets signature SBM, Fleur de miel connectée.**  
Croustillant énergétique, fruits secs, muesli et miel de la vallée de la Roua. Pain de Gênes huile d'olive, riz au lait cru de Rocagel, marmelade de citron de Menton en plusieurs textures, infusion 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'Ardèche, dôme galaxie coco, pâtes de fruit à la poire au vin  
25 pièces: **40€**

**Les confiseries en sachet**  
Truffles, 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€**



**Tablette Galaxie** praliné choco pétillant  
Pièce: **12€**



**Tablette de l'aveut** chocolat Dulcey et fruits du mendiant  
Pièce: **20€**



**Chalet gourmand** chocolat noir ébène 72% et Ceiba lacté bio 42%  
Pièce: **38€**



**Sapin Mendant 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€**

**Tablette fragment** chocolat noir ébène 72%, perles croquantes à la framboise  
Pièce: **12€**



**Smartphone iChoco** passion et riz soufflé  
Pièce: **12€**



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

Le coffret: **70€**



**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 Kougiolof  
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€

Épiphanie

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 | catering.montecarlosbm.com | #montecarlo.catering