

Sadaharu AOKI paris

Bûches de Noël

Noël et Réveillon
2020-2021

Mâcha azuki

4-5 pers.

Biscuit dacquoise,
Biscuit chocolat,
Crème mâcha,
Pâte de haricots
rouges.
Décor : Macarons,
Chocolats blanc et
noir, Noisettes,
Sésames.

42,00€



Ginza

4-5 pers.

Biscuit amandes,
Crème hibiscus,
Coulis de fraise,
framboise et
groseille.
Décor : Macarons,
Chocolats blanc et
noir, Pistaches.

42,00€



YUZU

4-5 pers.

Biscuit macaron au
yuzu, Crème au
chocolat blanc au
yuzu, Glaçage au
yuzu.
Décor : Macarons,
Chocolats blanc et
noir, Pistaches.

42,00€



Marron Fruits Rouges

4-5 pers.

Pâte sucrée, Fruits
rouges, Crumble
noisettes, Crème
chantilly, Crème
aux marrons au
rhum.
Décor : Marrons,
Chocolats blanc et
noir, Noisettes.

42,00€



Coffre petits fours

Assortiment de petits fours de nos gâteaux individuels.

12pcs. 22,80 €

18pcs. 34,20 €



Panettone de Noël

Panettone traditionnel italien spécial Noël. Pâte à panettone, Fruits secs, Fruits confits, Chocolat noir.

Petit 5,50 €

Grand 27,50 €



Nos Boutiques

boutique Vaugirard
35, rue de Vaugirard 75006 paris
Tel. 33 (0)1 45 44 48 90
vaugirard@sadaharuaoiki.com

boutique Port-Royal
56, bd. de Port-Royal 75005 paris
Tel. 33 (0)1 45 35 36 80
portroyal@sadaharuaoiki.com

boutique Ségur
25, rue Pérignon 75015 paris
Tel. 33 (0)1 43 06 02 71
segur@sadaharuaoiki.com

boutique Saint-Dominique
103, rue Saint-Dominique 75007 paris
Tel. 33 (0)1 44 18 92 23
saintdominique@sadaharuaoiki.com

boutique Malakoff
56, av. Augustin Dumont 92240 Malakoff
Tel. 33 (0)1 72 44 10 90
malakoff@sadaharuaoiki.com

*Ouvertures exceptionnelles les 24 et 31 décembre de 10h à 18h.

Les commandes s'effectuent dès le 1er décembre sur place dans nos boutiques, par téléphone ou par mail en contactant la boutique dans laquelle vous souhaitez récupérer les produits.

Le paiement intégral des commandes sera demandé sur place (espèces ou Carte bleue visa, Mastercard) ou à distance par téléphone avec une carte bancaire. Merci de vous munir de votre bon de commande lors du retrait.