POUR OFFRIR

Nos petits fours

5€ les 100 g

Pain d'épices

15€

Farine de Meule et de Seigle BIO, Miel Corse BUTI, mélange d'épices.

Panettone

18.60€

Raisins secs, Miel, Oranges confites, Macaronade.



Nos Bûches

Cette année, nous proposons des bûches pour 6 pers.

TRADITION *Vanille ou Chocolat* — 29€
Génoise, crème pâtissière au choix vanille ou chocolat avec son enrobage crème au beurre.

NEW **VANILLE CLÉMENTINE** — 35€
Ganache vanille, biscuit madeleine, intérieur clémentine.

NEW **CHOCO NOISETTE** — 35€
Mousse chocolat, crème brûlée à la noisette, biscuit feuilletine et éclats de noisette caramélisés.

NEW **VANILLE PRALINÉ** *revisitée* — 35€
Ganache vanille, biscuit madeleine avec pralin croquant vanille-amande.

NEW **MARRON PRALIN** — 35€
Bavaroise marron, biscuit amande, mousse Pralin, débris de marrons glacés, croquant chocolat.

NEW **CITRON** — 35€
Ganache montée citron, biscuit dacquoise, insert marmelade citron.

BÛCHES GLACÉES

NEW **FRAMBOISE** — 35€
Glace vanille, meringue, coulis et sorbet framboise.

NEW **CHOCO PRALINE** — 35€
Glace chocolat maison, creme glace praline maison.





POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS DE FÊTE

Nos cocktails SALÉS NEW
0.90€/pièce

- Quiche lorraine
- Quiche aux poivrons
- Pizza anchois
- Pizza reine
- Migliacci
- Roulé à la saucisse
- Allumette fromage
- Feuilleté jambon-fromage

Nos cocktails SUCRÉS NEW
1.30€/pièce

- Pomme
- Citron
- Paris brest,
- Financier avec ganache,
- Mille feuille,
- Choux rocher,
- Choux chocolat
- Choux café
- Financier framboise
- Tarte poire
- Opéra
- Royal

Nos cocktails CANAPÉS NEW
1.80€/pièce



Des plateaux de 12 pièces sont proposés

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une bûche À GAGNER tous les jours du mois de Décembre

Nos pains spéciaux & Bio

500g ou 1kg BIO

Tourte, Pain de Meule, Petit Épeautre **9€ kg**

Pain de mie de 1kg **7€**

250g

Pains aux 3 céréales, complet raisin-noix, figues, seigle, sportif, fougasse aux olives.

Nouveautés 2026

POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE
PENDANT LES FÊTES, UTILISEZ LES SERVICES
DE LA MAISON GHISONI-MARIOTTI.

Passez vos commandes 7j/7 de 8h à 20h

Par téléphone au 06 71 44 58 77
Par mail à commande@ghisoni-mariotti.com

Rendez-vous sur notre boutique en ligne, passez vos commandes avant 20h pour les récupérer dès le lendemain.

WWW.GHISONI-MARIOTTI.COM

pour faire votre sélection de produits et pré-commandes.

En choisissant l'option Click&Collect, votre commande sera disponible dans nos 6 boutiques* le lendemain de votre commande

*sous réserve de disponibilité des produits.

Pour toute commande de plus 15€ sur notre boutique en ligne uniquement **www.ghisoni-mariotti.com** nous vous proposons Un service de livraison à domicile entre Bastia et Lucciana.

POUR NOËL, NOUS VOUS INVITONS À PASSER
VOS COMMANDES **AVANT LE 22 DÉCEMBRE AU SOIR.**

Ne pas jeter sur la voie publique
Graphic design : ETOILEVEGA.com

Une bûche À GAGNER tous les jours du mois de Décembre

Boulanger de France

1928

GHISONI MARIOTTI

BASTIA - FURIANI ZI - ST-ANTOINE - BIGUGLIA - LUPINU - LECCI

Pace è Salute a tutti !



06 71 44 58 77

WWW.GHISONI-MARIOTTI.COM

CLICK & COLLECT

En Novembre, profitez de

-20%

pour toute commande passée pour les 24, 25 et 31 Décembre