Célébrez Pâques avec

BERNARD LOISEAU®



Découvrez les créations de la cheffe Lucile Vigilant

Un hommage au célèbre sculpteur François Pompon, originaire de Saulieu : deux créations en chocolat Bernard Loiseau : 69% de cacao. Pour accompagner ses créations, Lucile Vigilant agrémente Pâques avec une collection spéciale pour célébrer **les 50 ans de la maison** : ornés de dorures, de différentes tailles et garnis de fritures.

Vos commandes sont disponibles

en Click&Collect :

Saulieu

Dijon

Vous pourrez récupérer vos commandes tous les samedis du mois d'avril au Dressoir au **village Gastronomique à la Cité gastronomique à Dijon** & tous les jours à la **Boutique du Relais Bernard Loiseau à Saulieu**



BERNARD LOISEAU®

DEPUIS 1975

Créations de Pâques 2025

*L*a cheffe pâtissière, **Lucile Vigilant** rend hommage au célèbre sculpteur **François Pompon**, originaire de Saulieu !

Tout comme **Bernard Loiseau**, François Pompon fut à la fois un **avant-gardiste** et **grand puriste**. Allant à l'essentiel et d'une incroyable modernité ses oeuvres sont aussi **intemporelles** que certains **plats mythiques** de Bernard Loiseau.
L'une d'elle notamment : le "**Grand Duc**" trône d'ailleurs à la réception du **Relais & Châteaux.**
Deux créations en chocolat Bernard Loiseau (couverture personnalisée à base de fèves de Cacao issues du Brésil et de l'île de Grenade, de sucre roux et de Vanille de Tahiti).

1) "**Le Grand Duc**" :
Poids : 450gr
Hauteur : 23cm
Prix TTC : **45€**

2) "**La Chouette** ":
Poids : 200gr
Hauteur : 17cm
Prix TTC : **35€**

Pièces numérotées en édition limitée







boutique@bernard-loiseau.com

03 80 90 53 50

www.boutique-loiseau.com

Avenue Bernard Loiseau
21210 Saulieu








Célébrez Pâques à

LOISEAU
DU MORVAN®

Menu de Pâques

Déjeuner du 20 avril 2025

Au tarif de 75 € (Hors boissons)

Nous proposons aussi un Accord mets et vins contenant
3 verres de 8 cl et une coupe de crément
*au tarif de 52€ **

Velouté d'asperges,
croûtons à l'ail

***

Filet de saumon rôti,
sauce à l'estragon et légumes printaniers

***

Gigot d'agneau rôti au romarin,
gratin dauphinois

***

Œuf gourmand de Pâques,
mousse au chocolat blond et vanille, praliné croustillant
aux noix de pécan et citron confit

*Saint-Bris 2023 Bernard Defaix
Puligny-montrachet 2022 Joseph Drouhin
Pommard « les petits noizons » 2022 Château de Meursault
Coupe de Crémant sur le dessert

info@tourdauxois.com

03 80 64 36 19

www.bernard-loiseau.com

Avenue Bernard Loiseau
21210 Saulieu