

# GALETTE DES ROIS « ROSE DES SABLES »

Cette galette des rois 2020 est un hommage de notre chef pâtissier du Relais Bernard Loiseau, Aymeric Pinard, au mythique dessert de Bernard Loiseau intitulé « La Rose des Sables ».

Ce dessert fait partie des **Classiques de Bernard Loiseau** toujours à l'honneur à la carte du restaurant La Côte d'Or à Saulieu. Composée de tuiles cacao ultra-fines, sorbet chocolat amer et coulis d'oranges confites, ce dessert créé en 1985, était très avant-gardiste : peu de matières grasses, des goûts francs et corsés, un vrai goût de cacao soutenu. Bernard Loiseau était un puriste des goûts : une ligne conservée dans tous nos restaurants.

Dans la galette des rois, Aymeric Pinard décline les **deux saveurs orange et cacao** : dans la frangipane, il glisse des pépites de chocolat pur origine de Bélize 75%, et il répartit un confit d'orange et des zestes d'oranges confites au-dessus de la frangipane. Le mariage **chocolat-orange donne de l'énergie à la frangipane** ! Le **goût intense** perdure en bouche, prolongeant ainsi la gourmandise.

**Nombre de parts** > 8 portions

**Tarif** > 35 euros

### Commandes

- > En vente sur [www.boutique-loiseau.com](http://www.boutique-loiseau.com) et au 03 80 90 53 50
- > Compter **48h minimum** entre la commande et le retrait.
- > Les galettes peuvent être retirées **du 4 au 19 janvier 2020 sur rendez-vous uniquement à la boutique Bernard Loiseau à Saulieu** (attention aux horaires d'ouverture)



### Composition

- feuilletage inversé
- frangipane aux pépites de chocolat pur origine Bélize 75%, confit d'orange et zestes d'oranges confites

## BOUTIQUE BERNARD LOISEAU

4 rue d'Argentine – 21210 SAULIEU

Tél : +33 3 80 90 53 50

[www.boutique-loiseau.com](http://www.boutique-loiseau.com)



VOTRE CONTACT  
PRESSE

Bérangère Loiseau

06 79 11 48 61

[berangere.loiseau@bernard-loiseau.com](mailto:berangere.loiseau@bernard-loiseau.com)

[www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)

