



1473 chemin de la Source

73170 St Jean de Chevelu

04 79 36 80 16

[eric.jacquet@hotel-la-source.com](mailto:eric.jacquet@hotel-la-source.com)

### **Carie du Chat** *(sur commande)*

Brioche généreuse aux pralines roses, fondante et parfumée, élaborée avec du beurre de Yenne, des œufs frais de Savoie, du lait de Savoie, de la farine du Moulin du Prieuré et du sucre de canne.

580g **11,90 euros**

### **Tresse Briochée** *(sur commande)*

Brioche moelleuse au bon goût de beurre de Yenne, fabriquée avec des œufs et du lait de Savoie, de la farine du Moulin du Prieuré et du sucre de canne. Un classique incontournable !

580g **10,00 euros**

### **Tuiles aux Amandes Françaises**

Fines et croustillantes, nos tuiles artisanales sont confectionnées avec des amandes du Gard, des œufs de Savoie, du sucre de canne et de la farine locale. Une gourmandise simple et raffinée.

100g **6,20 euros**

### **Boîte 8 pâtes de Fruits Maison**

Un assortiment coloré de pâtes de fruits artisanales, riches en fruits et préparées avec du coulis, du sucre, de la pectine jaune. Une explosion de saveurs.

**6,40 euros**

### **Pain aux Noix** *(sur commande)*

Farine sélectionnée, noix de Savoie croquantes: une recette courte, sans superflu, pour un goût vrai et généreux.

250g **6,80 euros**

### **Gâteau de Savoie** *(sur commande)*

Moelleux et aérien, préparé selon la tradition savoyarde.

8 parts **8,50 euros**

### **Terrine Artisanale: Lapin ou Cerf**

Recette maison aux saveurs puissantes : 45 % de viande de lapin ou de cerf, 45 % de porc fermier (La Ferme de la Tour – Ain), œufs frais de Savoie, farine du Moulin du Prieuré, sel, poivre, une touche de sucre. Parfaite pour vos apéritifs ou paniers gourmands !

250g **10,90 euros**