

## NATALE 2021

Festeggia il Natale con le proposte dei nostri chef!  
I menu sono pensati per una facile gestione a casa  
e prevedono solo la rigenerazione dei piatti in forno  
o nel microonde. Se hai particolari esigenze contattaci!

### ANTIPASTI

- \* Gallina sfilacciata marinata con erbe e radicchio € 8,00
- \* Insalata di seppia con arancio e finocchio € 8,50

### PRIMI PIATTI

- \* Lasagnetta Sablon con zucca e funghi € 9,00
- \* Ravioloni di branzino gratinati al profumo di limone € 9,50

### SECONDI PIATTI

- \* Guancetta di manzo brasata al vino rosso  
con verdure cotte € 15,00
- \* Tiepido di gamberi con patate, olive leccine,  
sedano e pomodorini € 16,50

### DESSERT

- \* Panettone selezione Le Sablon € \*\*consulta  
le proposte  
NATALE 2021
- \* Crema mascarpone, chantilly, cioccolato, zabaione € 5,00
- \* Tronchetto albicocca, torrone e cioccolato  
bianco al profumo di limone € 30,00/Kg
- \* Tronchetto mascarpone, caffè e mousse al  
torrone artigianale

### ORDINARE È FACILE:

1. Chiamaci allo 049601361 o scrivici a ordini@lesablon.it e ordina i tuoi menu;
2. Ritira in negozio il 25.12 o prenota la consegna al 24.12;
3. Rigenera in maniera semplice i nostri piatti e goditi questo Natale con le proposte de Le Sablon.

### \*\*NATALE CON CHI VUOI E AL DOLCE CI PENSIAMO NOI\*\*

1. Prenota 2 menu completi e avrai in omaggio una crema in abbinamento al dolce prescelto;

### LIMITI E CONDIZIONI:

- \* Gli ordini ed eventuali modifiche verranno accettati fino a mercoledì 22.12 h 15:00;
- \* Consegniamo a Padova e comuni limitrofi entro 10 Km dalla pasticceria Le Sablon. Eventuali eccezioni dovranno essere preventivamente concordate.
- \* Pagamenti possibili con Paypal, carta credito, bancomat o contanti.

## NATALE 2021

La nostra selezione di vini per le feste, con qualche consiglio per la degustazione, ma non esitate a contattarci per chiederci maggiori informazioni. Saremo lieti di rispondervi!

### BOLLICINE

- \* Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG "VIGNE MATTE"
  - Brut consigliato a tutto pasto
  - Extra dry consigliato per aperitivo e piatti di pesce € 12,00
- \* Franciacorta "Majolini Saten" dal profumo intenso e persistente ricordo di crosta di pane con evidenti note floreali. Sapore delicato, suadente, quasi cremoso, ricordo di frutta matura. € 27,00
- \* Champagne Drappier "Carte d'Or": 75% PN, 15% CH, 10% PMeunier; 3 anni sui lieviti, fine e delicato, per il brindisi e per accompagnare piatti di pesce o carni bianche € 45,00
- \* Champagne Drappier "Nature", brut senza solfiti 100% P. Nero: intenso e fresco, con note di frutti rossi e vaniglia. Da accompagnare anche a piatti di carne € 51,00
- \* Champagne Mandois: Millesimo 2008, 100% Chardonnay: 10 anni di attesa sui lieviti, naso ampio, complesso e ricco, frutta secca, lievito, biscotti... lungo e persistente. Da appassionati ad un prezzo incredibile!!! € 60,00

### BIANCHI FERMI

- \* "San Michele" cantina il Gorgo: un bianco di Custoza profumato e delicato. Ottimo per l'aperitivo € 13,00
- \* "Sauvignon" Castelfederer: vino minerale, elegante, piacevolmente sapido sulla lingua e ambizioso nel retrogusto! Per pesce. € 21,00
- \* "Conte della Vipera" 2017 Castello della Sala. Sauvignon blanc e Semillon. Famiglia Antinori crea un bianco Umbro pieno e appagante, di bella freschezza e mineralità, rotondo e persistente € 20,50

### ROSSI

- \* "Montepulciano d'Abruzzo" Spinelli dal colore rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampii profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza. € 13,50
- \* "Cecilia di Baone" Filò delle Vigne: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in parti eguali. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico, struttura importante, lunga piacevolezza nel finale di bocca ...con le guancette di manzo brasate! € 16,00
- \* "Carmenere" San Leonardo 2015 Bellissima espressione del cabernet "Carmenere" da cloni francesi in terra trentina. Un rosso eccezionale come l'annata 2015! Per grandi piatti di carne o da meditazione! € 64,00

### VINI DOLCI

- \* "Moscato d'Asti" Doglia. Da uve moscato bianco, una bollicina classica, dolce, da abbinare ai dolci di Natale o a crostatine di frutta € 11,50
- \* "I Capitelli" Anselmi. Passito da uve garganega, un naso ampissimo e variegato di frutta candita, in bocca una dolcezza mai "stucchevole". Ottimo con i nostri panettoni, i biscotti o semplicemente da solo. € 27,50



## NATALE 2021

La nostra selezione di dolci per allietare il Natale  
vuole soddisfare i clienti più esigenti!  
Scegli il tuo abbinamento e la tua taglia!  
Aggiungi la crema che preferisci al tuo gusto prescelto!

### I NOSTRI LIEVITATI

		CONFEZIONE CELLOPHANE*	CONFEZIONE REGALO SCATOLA*
PANETTONE TRADIZIONALE	g 400	€ 13,00	--
PANETTONE TRADIZIONALE	g 800	€ 24,50	€ 26,00
PANETTONE TRADIZIONALE	g 1000	€ 30,00	€ 31,00
PANETTONE SOLO UVETTA	g 800	€ 24,50	€ 26,00
PANETTONE GIANDUIOTTO con CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE IGP			
	g 400	€ 13,90	--
	g 800	€ 26,00	€ 27,50
PANETTONE INTEGRALE PERE E CIOCCOLATO			
	g 400	€ 13,90	--
	g 800	€ 26,00	€ 27,50
PANETTONE MANDORLA, CREMINO CIOCCOLATO RUBY E AMARENE			
	g 400	€ 13,90	--
	g 800	€ 26,00	€ 27,50
PANDORO TRADIZIONALE	g 750	€ 27,00	€ 28,50
PANEOLIO AGLI AGRUMI SEICENTO			
	g 600	€ 23,00	€ 24,50

### GRANDI FORMATI

PANETTONE TRADIZIONALE MAGNUM			
	g 2000	€ 68,00	€ 75,00
PANETTONE GIANDUIA MAGNUM			
	g 2000	€ 70,00	€ 77,00
PANETTONE TRADIZIONALE DOPPIO MAGNUM			
	g 3000	€ 105,00	€ 120,00

### SPECIAL BOX LIMITED EDITION

BOX1 - PANETTONE (800g) CIOCCOLATO OR NOIR LE SABLON,  
ALBICOCHE E CREMINO AL PISTACCHIO CON  
SPALMABILE MANDORLE E LIMONE IN CONFEZIONE  
ESCLUSIVA DI LATTA **\*\*\*LIMITED EDITION\*\*\*** € 47,00

BOX1 - PANETTONE (1000g) CIOCCOLATO OR NOIR LE SABLON,  
MELA ANNURCA E PROFUMO DI CANNELLA,  
SPALMABILE MANDORLE E LIMONE IN CONFEZIONE  
ESCLUSIVA DI LATTA **\*\*\*LIMITED EDITION\*\*\*** € 47,00