

Biscuits & Confiseries :

Sablés Cacao, Vanille, Cannelle, Citron...
Crok'Noisettes,
Cookies Noisettes fourrés Gianduja, Cookies aux Noix,
Cookies aux Graines, Cookies aux Fèves de cacao...
Meringues, Nougats,
Amaretti Crème de Marron,
Et le désormais célèbre "Shortbread Milliardaire" !!!!

Pâtes à Tartiner 250g :

Pâtes à tartiner Noisettes-Cacao,
Praliné Noix d'Amazonie,
Caramel au Beurre Salé

Chocolats :

Tablettes pure origine :

Blanc 32% (Rép.Dominicaine) : Pistaches, Pécanes
Blond 40% (Pérou, province Satipo)
Lait 42% (Rep. Dominicaine, province Azua) : Nature,
Noisettes, Cranberries, Pécanes
Lait 48% (Pérou, province Piura)
Nature, Noisettes, Cranberries, Pécanes
Noir 63% (Pérou, province Satipo) : Nature, noisettes,
cranberries
Noir 63% "Chanchamayo" (Pérou, province
Chanchamayo)
Noir 70% "Atalaya" (Pérou, province Atalaya)
Noir 70% "Pabilino" (Pérou, province Chanchamayo)
Noir 70% (Pérou, province Satipo) : Nature, Grué,
Gingembre confit
Noir 70% "Mada" (Madagascar, province Sambirano)
Noir 75% "cru" (pérou, province Satipo)
Noir 85% (Equateur, province Esmeralda)
Noir 100% (Pérou, province Satipo)

Autres gourmandises :

Mendiants, Napolitains, Bonbons de chocolat, Sujets en
chocolat...

La carte des chocolats est susceptible d'évoluer selon les saisons, avec
de nouvelles références et des éditions limitées.

Kookaburra, c'est qui, c'est quoi ?



Des pâtisseries et des chocolats 100% artisanaux fabriqués
par Christophe Derrien, à Gerde dans les Hautes-Pyrénées,
uniquement à partir d'ingrédients biologiques.

Kookaburra, c'est le nom aborigène d'un oiseau d'Océanie,
Géologue de formation, je suis parti travailler en Australie en
2008, et à peine rentré en France j'ai effectué une
reconversion professionnelle. Avec le **CAP Pâtissier** et le
CAP Chocolatier en poche, j'ai travaillé quelques années
dans divers établissements avant de m'installer en juillet
2019, pour régaler tous les gourmands !

c'est où, c'est quand ?

A Gerde, les **Mercredi, Vendredi et Samedi de 16h à 19h.**

Au marché de **Bagnères de Bigorre les Samedis matins.**

Et en dehors de ces horaires sur rendez-vous.

A bientôt !

Pâtisserie Kookaburra

1 Impasse Nicharre 65200 Gerde

07.83.98.11.78

kookaburra.patisserie@gmail.com

Vente en ligne sur : www.pourdebon.com

www.facebook.com/Kookaburra.patisserie

Nu pas jator sur la vote publiko - Impriemé par plantunimig

Fabriqué dans les Hautes-Pyrénées

Maison de qualité fondée en 2019



1 Impasse Nicharre 65200

07.83.98.11.78

