



Menu de Fêtes

NOS PAINS SURPRISES GARNIS

Garnis de différentes saveurs : au foie gras, au saumon et fromage frais ciboulette, au chèvre et noisettes et au jambon-fromage

28€ pièce

NOS APÉRITIFS PRESTIGES

- Feuilletés saucisse 2,80€ les 100 g
- Feuilletés chèvre 2,80€ les 100 g
- Feuilletés jambon-fromage 2,80€ les 100 g
- Feuilletés emmental 2,80€ les 100 g

NOS PAINS SPÉCIAUX

- Pain de seigle 1,80€
- Pain figue châtaigne 2,50€
- Pain tradition aux céréales 1,20€
- Pain aux céréales «Le Moisson» 1,80€
- Pain tradition du patron 1,10€
- Pain au levain «L'Artisane» 1,10€
- Pain aux noix 2,50€
- Pain paillasse 1,50€
- Pain d'épice 8,00€
- Pain de mie 2,20€
- Pain BIO 1,30€
- Fournée pain de campagne 1,10€
- Pain au levain à l'ancienne à la coupe 5€/kg
- Pain aux graines de lin 1,60€
- Pain complet 1,60€
- Pain oriental 1,80€ (farine de semoule et de blé dur)

NOS BÛCHES TRADITIONNELLES

Biscuit génoise et sa crème au beurre légère

Parfum au choix : chocolat, praliné, vanille, café, marron, caramel, Grand Marnier

- 4 personnes 15€
- 6 personnes 20€
- 8 personnes 25€
- 10 personnes 30€

Tous nos pains, gâteaux, pâtisseries et petits fours salés sont garantis 100% faits maison

NOS BÛCHES CRÉATIVES

- Bûche royale chocolat et son croquant praliné
- Bûche mousse poire-chocolat sur un biscuit aux amandes et un lit de poires caramélisées
- Bûche passion-noisettes et son biscuit noisettes
- Bûche exotique coco-chocolat
- 4 personnes 17€
- 6 personnes 23€
- 8 personnes 29€
- 10 personnes 35€

Demi-gâteaux : 1€ pièce - 10€ la douzaine. Millefeuilles, Royals, tartelettes, éclairs, choux chantilly, macarons, framboisiers

Galettes pure crème d'amande et royaumes à partir du lundi 2 janvier 2017

Pour 2 galettes ou 2 royaumes de 6, 8 ou 10 parts achetés, une bouteille de cidre vous sera offerte.