

A déposer au magasin au plus tard le samedi 28 décembre à 19h30

Commande à récupérer le 31 avant 18h30

Nom : Prénom : Tél.:

Choisissez le créneau de retrait : 31/12 : 9h-12h 31/12 : 13h-18h30

Ouverture le 31 de 8h à 19h - *La boutique sera fermée le 1er janvier*

<i>Pain Bio et au levain naturel</i>	Poids (approximatif)	Prix TTC/pièce	Quantités commandes	Tranché oui / non
<i>Tradition</i>	250 g	1.30 €	X
<i>Tradi-graines</i>	250 g	1.40 €	X
<i>Petit épeautre</i>	Pain moulé - 500 g à 550 g	7.10 €
<i>Tourte de meule</i> (pain de campagne)	Tourte ronde - 800 à 900 g	6.50 €
<i>Tourte de meule aux graines</i> (pavot, millet, sésame, tournesol, lin doré)	Tourte ronde - 800 à 900 g	7.50 €
<i>Pur seigle</i>	Pain moulé - 500 à 550 g	4.60 €	X
<i>Tour de main aux fruits secs et graines</i> (cranberries, abricots, noisettes)	Pain moulé - 500 à 550 g	7.50 €
<i>Pain aux noix</i>	Pain bâtard - 600 à 650 g	6.80 €
<i>Khorasan</i>	Pain carré - 600 g	6.10 €
<i>Pain au sarrasin</i>	Pain carré - 400 à 450 g	4.50 €
<i>Pain de mie</i>	Pain moulé - 350 g 850 g	3.70 € 9.00 €
<i>Pain à la châtaigne</i> (avec morceaux de marrons)	Pain rond - 400 g	5.00 €
<i>Pain complet</i>	Pain bâtard - 500 à 550 g	4.30 €
<i>Pain aux figues entières et noisettes</i>	Pain bâtard - 600 à 650 g	8.50 €
<i>Pompe à l'huile</i>	Pour 4 pers. 320 g	10.00 €	X
<i>Pain d'épice</i>	Pour 4 pers. Pour 6 pers.	10.90 € 14.90 €	X



Bûches de Noël

	1 pers. 5.30€	4 pers. 28.50€	6 pers. 39€	8 pers. 49€
Bûche exotique <i>Mousse à la mangue, mousse au citron vert, morceaux d'ananas poêlés, biscuit noix de coco</i>
Trianon <i>Mousse au chocolat noir pur, origine Ghana 68% Valrhona, croustillant praliné maison, amandes et noisettes, biscuit amande</i>
Collobrières <i>Crème bavaroise aux marrons, compote de coings fraîche, brisures de marrons confits, biscuits châtaigne</i> SANS GLUTEN
Sainte Victoire <i>Crème bavaroise à la pistache de Sicile, crème bavaroise au calisson, confit d'orange, biscuit pistache, croustillant praliné maison pistache.</i>
Délice poire pain d'épices <i>Mousse aux poires fraîches, morceaux de poires caramélisés, crème bavaroise pain d'épices, biscuit amande</i>

Bûches traditionnelles

Bûche roulée au praliné <i>Crème mousseline au praliné amandes et noisettes, crème au beurre légère à la vanille grand cru de Tahiti, biscuit amandes, brisure de pralin</i>
Bûche roulée au café <i>Crème mousseline au café, crème au beurre légère au café, biscuit amandes</i>
Bûche roulée au chocolat vanille <i>Crème mousseline à la vanille grand cru de Tahiti, crème au beurre légère au chocolat, ganache chocolat noir, biscuits chocolat.</i>

Mini-feuilletés et mini-quiches

Anchois, jambon Serrano, olives noires, roquefort et noix, figatelli, quiche lorraine, flamiche au Maroilles et poireaux, quiche de la mer, quiche aux châtaignes, à la courge et saucisse fumée.

	De 1 à 24.... 1.30€ / l'unité	1 plateau de 25 28€
Quantité

Gâteaux de soirées

Tartelette citron meringuée, tartelette pomme, tartelette poires et crème d'amandes, Trianon, Collobières, Délice exotique, Opéra, Éclair chocolat, Éclair pistache, Paris-Brest

	1 plateau de 15 28€
Quantité