Aux Saveurs des Saisons
Boulangerie bio & Pâtisserie fine de saison

# Commande de Noël

A déposer au magasin au plus tard le mercredi 20 décembre à 19h30

Commande à récupérer le 23 avant 19h et le 24 décembre avant 17h.

**Choisissez le créneau de retrait de vos commandes :**

☐ **23/12** : 9h-12h ☐ **23/12** : 13h-19h ☐ **24/12** : 9h-12h ☐ **24/12** : 13h-17h

**Nom :** ..... **Prénom :** ..... **Tél.:** .....

La boutique sera ouverte samedi 23 de 8h à 19h30 et dimanche 24 de 8h à 17h30. Fermé le 25

| Pain Bio et au lévain naturel | Poids (approximatif) | Prix TTC/pièce | Quantités commandes | Tranché oui / non |
|---|---|---|---|---|
| Tradition | 250 g | 1.30 € | ..... | X |
| Tradi-graines | 250 g | 1.40 € | ..... | X |
| Petit épeautre | Pain moulé - 500 g à 550 g | 7.10 € | ..... | ..... |
| Tourte de meule (pain de campagne) | Tourte ronde - 800 à 900 g | 6.50 € | ..... | ..... |
| Tourte de meule aux graines (pavot, millet, sésame, tournesol, lin doré) | Tourte ronde - 800 à 900 g | 7.50 € | ..... | ..... |
| Pur seigle | Pain moulé - 500 à 550 g | 4.60 € | ..... | X |
| Tour de main aux fruits secs et graines (cranberries, abricots, noisettes) | Pain moulé - 500 à 550 g | 7.50 € | ..... | ..... |
| Pain aux noix | Pain bâtard - 600 à 650 g | 6.80 € | ..... | ..... |
| Khorasan | Pain carré - 600 g | 6.10 € | ..... | ..... |
| Pain au sarrasin | Pain carré - 400 à 450 g | 4.50 € | ..... | ..... |
| Pain de mie | Pain moulé - 350 g<br>850 g | 3.70 €<br>9.00 € | ..... | ..... |
| Pain à la châtaigne (avec morceaux de marrons) | Pain rond - 400 g | 5.00 € | ..... | ..... |
| Pain complet | Pain bâtard - 500 à 550 g | 4.30 € | ..... | ..... |
| Pain aux figues entières et noisettes ancienne variété de blé français Rouge de Bordeaux | Pain bâtard - 600 à 650 g | 9.20 € | ..... | ..... |
| Pompe à l'huile | Pour 4 pers. 320 g | 7.50 € | ..... | X |
| Pain d'épice moyen | Pour 3 à 4 pers.<br>Pour 5 à 6 pers. | 9.90 €<br>13.90 € | .....<br>..... | .....<br>..... |

# Bûches de Noël

| | 1 pers. 5.30€ | 4 pers. 28.50€ | 6 pers. 39€ | 8 pers. 49€ |
|---|---|---|---|---|
| **Bûche exotique** Mousse à la mangue, mousse au citron vert, ananas frais poêlé, biscuit noix de coco | ..... | ..... | ..... | ..... |
| **Trianon** Mousse au chocolat noir pur, origine Ghana 68% Valrhona, croustillant praliné amandes et noisettes, biscuit amande | ..... | ..... | ..... | ..... |
| **Collobrières** Crème bavaroise aux marrons, compote de coings fraîche, brisures de marrons confits, biscuits châtaigne SANS GLUTEN | ..... | ..... | ..... | ..... |
| **Sainte Victoire** Ccrème bavaroise à la pistache de Sicile, crème bavaroise au calisson, confit d'orange, biscuit pistache | ..... | ..... | ..... | ..... |
| **Délice poire pain d'épices** Mousse aux poires fraîches, poires caramélisées, crème bavaroise pain d'épices, biscuit amande | ..... | ..... | ..... | ..... |
| **Vahiné** Crème brulée aux bananes caramélisées, mousse au chocolat au lait Jivara 40% Valrhona, crème bavaroise aux gousses de vanille de tahiti, biscuit amande | ..... | ..... | ..... | ..... |

## Bûches traditionnelles

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Bûche roulée au praliné** Crème mousseline au praliné amandes et noisettes, crème au beurre légère à la vanille grand cru de Tahiti, biscuit amandes, brisure de pralin | ..... | ..... | ..... | ..... |
| **Bûche roulée au café** Crème mousseline au café, crème au beurre légère au café, biscuit amandes | ..... | ..... | ..... | ..... |

## Mini-feuilletés et mini-quiches

Anchois, jambon Serrano, saumon fumé, olives noires, roquefort et noix, saucisse, quiche lorraine, flamiche au Maroilles et poireaux, quiche au saumon et aneth, quiche aux châtaignes, à la courge et saucisse fumée.

| | De 1 à 19....**1.30€** / l'unité | plateau de 25 ....**28€** |
|---|---|---|
| Quantité | ..... | ..... |

## Gâteaux de soirées

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

| | De 1 à 14....**1.30€** / l'unité | plateau de 15 ....**28€** |
|---|---|---|
| Quantité | ..... | ..... |