Aux Saveurs des Saisons
Boulangerie bio & Pâtisserie fine de saison

Commande du Réveillon

A déposer au magasin au plus tard le mercredi 27 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

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 850 g	**3.70 €** **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. Pour 5 à 6 pers.	**9.90 €** **13.90 €**	....	....

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	.....	.....