

Nos apéritifs

Froid

- Navettes garnies :

Plateau de 24..... 21€90
(thon, pâté, jambon, rosette)

- Navettes garnies : "NOUVEAU"

Plateau de 24..... 21€90
(Camenbert, Miel, Noix)

- Pains surprises : 18 toasts (carrés)



- Saumon.....19€90
- Foie gras19€90
- Fromages (Emmental, mimolette, tartare)..... 18€90
- Charcuterie (Jambon, pâté, rosette)17€90
- Fraîcheur (thon, crabe, saumon) 18€90

- Mini Burger Saumon : "NOUVEAU"

Plateau de 12 19€90
(bun's noir, fromage frais, saumon)



Nos apéritifs

Chaud

Conseil de préparation :
préchauffer votre four à 240°C, éteindre
et mettre les pièces dans celui-ci.

• Mini Hot Dog

Plateau de 15 18€90
(pain, saucisse, gruyère, moutarde)



• Mini Hamburger

Plateau de 12 16€90
(pain sésame, cheddar, steack,
sauce burger)



• Mini Croissant béchamel

Plateau de 12 15€50
(croissant, béchamel, gruyère, jambon)



• Mini Croque Monsieur

Plateau de 15 18€90
(pain de mie, béchamel, jambon, gruyère)

Nos bûches

(de 4 à
16 personnes)

La Royale (Endure)

Croustillant praliné,
mousse chocolat noir,
le tout posé sur un
biscuit aux amandes



Les « Beurre »

Café | Chocolat | Praliné | Grand Marnier



La Trilogie (3 chocolats)

Biscuit joconde, mousse chocolat
blanc, mousse chocolat lait, mousse
chocolat noir, croustillant praliné

La Nuts (Nouveauté 2020)

Biscuit roulade cacao,
noisette sablée, caramel tendre
beurre salé, crème légère praliné



La Merveilleuse (6 personnes)

Meringue caramélisée, mousse chocolat noir, copeaux de chocolat au lait

.....

La Citronnade (Nouveauté 2020)

Biscuit cuillère, crème citronnade, croustillant citron, meringue italienne

.....



La Framboise

Génoise, crème légère vanillé, framboises

.....

La Caroline

Génoise, fruits frais, crème chibouste, éclairs vanille, éclairs café, éclairs chocolat. (2/personne)

.....

Les Paniers

Nougatine

4, 6, 8, 10,
12 personnes
(4 choux/personne)

Choux vanille | Café | Chocolat

.....



La Chocolat Cacahuète

(Nouveauté 2020)

Pâte sucrée chocolat, crème légère chocolat façon frangipane, praliné cacahuète maison, ganache caramel chocolat

Les douceurs sucrées

- **Petits fours sucrés :**

Plateau de 2017€90
(Choux chocolat, éclairs café, sablés framboise,
merveilleux)

.....

- **Les Touq-Touq** (spécialité Maison)

(café, chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir,
fraise, vanille, framboise, citron, Nutella®, speculoos,
praliné, pistache, caramel beurre salé, nougat)

1 à 41€50
5 à 71€40
8 et +1€30

.....

- **Les Craquelins**

.....

- **Les Coquilles :**

Individuelle | 250 g | 500g | 1 kg sur commande
(nature, sucre, raisin, pépite, praliné rose)

Nos pains

- Tourte de seigle (au poids, spécialité Maison)
- Petit épautre (spécialité Maison)
- Meule (ronde ou longue, au poids, spécialité Maison)
- 6 céréales
- Bûcheron
- Graines d'or
- Complet
- Campagne
- Pains aux noix
- Marguerite (7 boules)
- Pains tradition
- Pain de mie (rond ou long)
- Pain de mie brioché (rond ou long)
- Pains sportif (pavot, raisin, noisette, sésame)
- Meule aux fruits (pistache, raisins, noisette, amande)
- Le figueron (chataignes, noisettes)
- Pain blanc 250 gr ou 500 gr (rond ou long)
- Platine 250 gr ou 500 gr
- Baguette tradition et classique

Épiphanie

à partir du 1^{er} janvier 2021

à l'occasion de l'Épiphanie,
nous vous proposons une gamme diversifiée
de galettes.

- Frangipane
- Pommes
- Frangipane, pistache, framboise
- Frangipane pépites
- Frangipane poire, chocolat
- Tropézienne (nature, framboise)

Nouveauté :
Citron Praliné

Pour l'achat d'une galette, 1 bouteille de cidre offerte

Pour un meilleur service,
il est conseillé de passer commande,
le mercredi 23 décembre pour Noël
et le mercredi 30 décembre pour le Nouvel An.

Le retrait des commandes s'effectuera à partir de 10 heures
pour les réveillons de Noël et Nouvel An.

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 7h à 19h30 et dimanche de 7h à 19h.

Pour les fêtes, le magasin sera ouvert :

Le lundi 28 décembre de 7h à 19h30

Le jeudi 24 et 31 décembre de 7h à 18h

Le vendredi 25 décembre de 7h à 13h

Le vendredi 1^{er} janvier 2021 de 7h à 14h