

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin  
d'année et vous présentons nos meilleurs  
vœux pour cette année 2022

Estelle et David

Et toute l'équipe

Semaine du		Semaine du	
20 au 26 décembre		27 décembre au 2 janvier	
Lundi	7h-19h	Lundi	7h-19h
Mardi	7h-19h	Mardi	7h-19h
Mercredi	7h-19h	Mercredi	7h-19h
Jeudi	7h-19h	Jeudi	7h-19h
Vendredi	7h-18h	Vendredi	7h-18h
Samedi	Fermé	Samedi	7h-13h
Dimanche	7h-19h	Dimanche	7h-19h

#### LIMITE DES COMMANDES

🌲 Pour le 24/12 : avant le 22/12

🌲 Pour le 31 :12 : avant le 29/12

100% des produits  
proposés sont fabriqués et  
cuits dans notre fournil

Afin de vous servir dans les meilleures conditions,

🌲 Le règlement se fera lors de la commande

🌲 Les commandes seront retirées à partir de 10h00

Maison Hodin



Pour vos fêtes de fin d'année

Artisan boulanger - pâtissier

17, Avenue Louis Hubert,

Le Touquet

03 21 05 89 56

## ... A chaque plat, son pain ...

---

Pour l'apéro : le pain de mie rond coupé en toasts, la campagraine coupée en toasts, la baguette viennoise coupée en toasts

Pour les plateaux de fruits de mer : le pain de seigle, le pain rustique, le pain complet

Pour le saumon : le pain de mie, le vaillant (figues, abricots, châtaignes, miel, tournesol), le pain aux fruits rouges

Pour le foie gras : le vaillant, le pain de mie, la brioche aux figues, le pain aux fruits rouges, le pain d'épices

Pour les Saint-Jacques, soles, lottes, ou autres poissons : la baguette tradition, le vaillant, le pain rustique, le campagrain

Pour la dinde, le chapon, la volaille : le pain à l'ancienne, le boulot, le platine

Pour les viandes rouges : le rustique, le vaillant

Pour les fromages : le vaillant, le pain aux noix, le pain nordik, le campagrain, le pain à l'ancienne, la baguette tradition, le pain aux fruits rouges

## Pour les petits déjeuners, les goûters

---

- ★ La coquille du Nord, notre spécialité régionale (500g ou individuelle : nature ou chocolat ou raisins ou sucre)
- ★ Les craquelins (pâte feuilletée sucrée)
- ★ Les bretzels sucrés
- ★ Les cakes maisons (vanille ou citron ou rhum ou fruits confits ou chocolat)
- ★ Les panettones

## Pour l'apéritif

---

- ★ Le pain surprise
- ★ Les navettes garnies
- ★ Les petits fours salés (assortis ou au choix)
- ★ Le préfou
- ★ Les mini bagels (saumon ou mousse de foie de canard)
- ★ Les mini bagnats (thon ou surimi ou poulet)

## Idée cadeau...

---

- ★ Le cake de Noël (chocolat, orange, épices de Noël)
- ★ Les douceurs chocolatées (ballotins de chocolat ou tuiles ou orangettes ou rochers pralinés ou florentins ou mendiants)
- ★ Le panier garni (jus de pomme, pain d'épices, rochers pralinés, pâtes de fruits)

## Les desserts de Noël

---

Casse-Noisette (6 parts : 27€)

Biscuit financier, croquant spéculos gianduja, bavarois à la vanille, mousse café

Rondin de Bois (4/6 parts : 22€)

Biscuit madeleine vanille, noisettes entières concasées, crémeux passion, caramel coulant, mousse caramel

Mousse 4 chocos (6 parts : 27€)

Dacquoise aux amandes, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait, mousse chocolat dulcey, mousse chocolat noir

Subtil (6 parts : 27€)

Biscuit financier à la pistache-framboise, confit de fruits rouges, mousse amande vanille

Étoile (6 parts : 27€)

Génoise chocolat, sablé cacao, compotée de griottes, mousse vanille, mousse chocolat

Douceur aux agrumes (4 parts : 20€)

Biscuit amande citron, croustillant praliné citron vert, crémeux praliné Yuzu, mousse à l'orange (*convient aux personnes intolérantes au lactose et végan*)

Esprit de Fête (6 parts : 27€)

Biscuit amande citron, croustillant pralifizz, crémeux dulcey, compotée de framboise, mousse à la framboise

Les traditionnelles bûches au moka (6 parts : 27€)

Café ou chocolat ou praliné

## Les gourmandises glacées

---

Bonnêt de Noël (8/10 parts : 36€)

Glace chocolat noir, glace chocolat au lait, glace vanille

Caresse vanille/fraise (6 parts : 27€)

Glace vanille, sorbet fraise

## Nos galettes 100% pur beurre

---

- ★ La traditionnelle pomme
- ★ La délicieuse frangipane
- ★ La couronne de Noël