

Épiphanie

à partir du 1^{er} janvier 2022

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

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

"NOUVEAUTÉS"

- Citron praliné
- Tout chocolat
- Noix de pécan, sirop d'érable

Cette année les fèves seront à l'effigie
des monuments du Touquet Paris Plage

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

Pour un meilleur service,
il est conseillé de passer commande,
avant le jeudi 23 décembre pour Noël
et avant le jeudi 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 27 décembre de 7h à 19h30
Le vendredi 24 et 31 décembre de 7h à 18h
Le samedi 25 décembre de 7h à 13h
Le samedi 1^{er} janvier 2022 de 7h à 14h



*Delphine et Ludovic
Céline, Sabrina, Vanessa, Anaïs, Léa,
Patrick, Marcel, Thibaut, Florian et Justine*

La Talmelière L.T

*vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
de fin d'année et vous présentent leurs
Meilleurs Vœux pour cette nouvelle année.*

*69, rue de Metz
62520 Le Touquet-Paris-Plage
Tél. 03 21 05 05 74*



Nos apéritifs

Froid

- **Navettes garnies :**

Plateau de 24.....22€50
(thon, pâté, jambon, rosette)

- **Mini navettes saumon aux graines**

Plateau de 1220€50
(Navettes, fromage frais, saumon fumé)

- **Pains surprises :** Pain de mie 18 toasts carrés

- Saumon.....20€90
- Foie gras20€90
- Fromages (Emmental, mimolette, tartare)19€90
- Charcuterie (Jambon, pâté, rosette)18€90
- Fraîcheur (thon, crabe, saumon)19€90

Nos pains

- **Tourte de seigle** (au poids, spécialité Maison)
- **Petit épeautre** (spécialité Maison)
- **Meule** (longue, au poids, spécialité Maison)
- **6 céréales**
- **Bûcheron** (au poids)
- **Graines d'or**
- **Complet**
- **Campagne**
- **Marguerite** (7 boules)
- **Pain tradition**
- **Pain de mie** (rond ou carré)
- **Pain de mie brioché** (rond ou carré)
- **Pain sportif** (pavot, sésame, raisins, noisettes)
- **Meule aux fruits** (pistaches, raisins, noisettes, abricots)
- **Le pain de Noël** (cranberries, figues) **"NOUVEAU"**
- **Pain blanc 250 gr ou 500 gr** (rond ou long)
- **Platine 250 gr ou 500 gr**

Les plaisirs sucrés

• Petits fours sucrés :

Plateau de 20 **18€50**
(Choux chocolat, éclairs café, sablé Breton framboise, merveilleux)

• Les Touq-Touq (spécialité Maison)

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

1 à 4 **1€50**
5 à 7 **1€40**
8 et + **1€30**

• Les Craquelins

• Les Coquilles de Noël :

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

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 **19€90**
(pain de mie, saucisse, gruyère, moutarde)

• Mini Hamburger

Plateau de 12 **17€90**
(pain sésame, cheddar, steack, sauce burger)

• Mini Hamburger Maroilles "NOUVEAU"

Plateau de 12 **17€90**
(pain sésame, Maroille, poulet)

• Mini Croissant béchamel

Plateau de 12 **16€50**
(croissant, béchamel, gruyère, jambon)

• Mini Croûte Escargot "NOUVEAUX"

Plateau de 24 **30€00**
(pâte feuilletée, escargot, beurre d'ail)

Nos bûches

La Trilogie (3 chocolats) (de 4 à 16 personnes)

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

.....

Les Royales (de 4 à 16 personnes)

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

.....

Les Beurres (de 4 à 16 personnes)

Café, chocolat, praliné

.....

Le Merveilleux (6 personnes, rond)

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

.....

La Framboise (de 4 à 16 personnes)

Génoise, crème légère vanillé, framboises

.....

Les Paniers Nougatine

4 à 12 personnes (4 choux/personne)

Choux vanille, café, chocolat

La Chocolat Cacahuète

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

.....

"Les nouveautés 2021"

La July (de 4 à 16 personnes)

Génoise, fruits frais, crème chibouste

.....

La Prestige (4 à 16 personnes)

Biscuit brownies, cœur caramel beurre salé, mousse chocolat noir

.....

L'Isis (4 à 16 personnes)

Mousse chocolat blanc, roulade agrume, délicieux biscuit aux amandes

.....

La Williams (4 à 16 personnes)

Poires pochées au miel, mousse chocolat noir, mousse caramel beurre salé, le tout posé sur un croustillant praliné