

**LA
BOULANGERIE
FRANÇAISE**
02 / 331 02 95

TARIF SPECIAL FÊTES 2018

Cloture des commandes de Noël le samedi 22 décembre.
Clôture des commandes de Nouvel an le samedi 29 décembre.

LES BÛCHES DE NOËL (4 – 6 OU 8 PERSONNES, 4.80/PERS)

LA CRÈME AU BEURRE MOKA

Composée d'un fond de sablé croquant, d'un biscuit café et de crème au beurre moka.

LA SAUVAGE

Composée d'un fond de biscuit aux cassis et au sarrasin torréfié, d'une alternance de coulis de cassis et myrtilles et d'une bavaroise vanille.

LE CHOC-TOFFEE

Composée d'un fond en brownies chocolat et amandes, d'une mousse au chocolat et d'un crémeux caramel.

L'AURORE

Composée d'un biscuit pain de gènes pistaches, mousse légère style nougat glacé et d'un cœur de fruits rouges.

LE DUO

Composée d'un biscuit roulé aux amandes, de coulis d'orange sanguine et de ganache chocolat et orange sanguine



LES GÂTEAUX DE NOUVEL AN (4.80/PERSONNES), DÉCORÉS POUR L'OCCASION

LE CRÉPUSCULE

Composé d'un fond de biscuit croquant au speculoos, d'une mousse à la vanille Tonka et d'un insert mandarine.

LE ROULÉ OPÉRA

Composé d'un fond en sablé, d'un biscuit pain de gènes roulé et d'une alternance de crème café et de ganache chocolat.

LE FRAMBOISE - LAIT D'AMANDE

Composé d'un fond de biscuit aux amandes, de mousse de lait d'amande et d'un cœur de coulis de framboises.

LE CASSE-NOISETTE

Fond de biscuit dacquoise aux noisettes – mousse au chocolat et cœur de praliné croquant.

LE FRAMBOISIER

Composé d'une alternance de couches de biscuit moelleux aux amandes et de crème légère aux framboises.



**LA
BOULANGERIE
FRANÇAISE**
02 / 331 02 95

TARIF SPECIAL FÊTES 2018

Cloture des commandes de Noël le samedi 22 décembre.
Clôture des commandes de Nouvel an le samedi 29 décembre.

Pour les fêtes de fin d'année, toute l'équipe de la boulangerie vous fait ses suggestions gourmandes...

En plus d'un choix de bûches et de gâteaux de l'an (liste ci-dessus), nous vous proposons :

POUR VOS APÉRITIFS

Des petits fours salés à réchauffer, des sablés fromage à déguster froids ou des pains surprises.

POUR ACCOMPAGNER FOIE GRAS, SAUMON OU HUITRES

Des brioches, des pains de mie blancs ou gris, des pains figues-abricots.

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATEAUX DE FROMAGE

Notre spécialité de pain feuilleté aux noix, des pains figues-abricots, des baguettes, épis, petits pains variés.

AVEC LE CAFÉ

Des tuiles, financiers, petits sablés pur beurre, macarons ou minis gâteaux.

POUR VOTRE PETIT DÉJEUNER

Se délicieux cougnous au sucre, aux raisins ou au chocolat.



CLOTÛRE DES COMMANDES

Pour éviter les déceptions et afin de permettre une bonne organisation soyez attentifs aux dates de clôture des commandes

Samedi 22 decembre pour les 24 et 25 decembre

Samedi 29 pour le reveillon de nouvel an

HORAIRES D'OUVERTURE

- Ouvert le lundi 24/12 de 7h30 à 18h
- Ouvert le mardi 25/12 de 7h30 à 15h
- Ouvert le lundi 31/12 de 7h30 à 18h
- Fermé le mardi 1/1 et mercredi 2/1/2019
- Ouvert le dimanche 6 janvier jusque 18h