

Boulangerie

Pâtisserie Chocolaterie

Traiteur

Au cœur
des
Saveurs

Noël 2017
Nouvel An 2018

Votre artisan boulanger-pâtissier a le plaisir de vous accompagner dans la grande tradition des fêtes de fin d'année en vous proposant de nouvelles recettes de bûches et mille petites douceurs qui enchanteront votre palais.

88 rue Albert Vanderhaghen
59320 HAUBOURDIN
Tél. 03 20 07 13 56



MISES EN BOUCHE SALÉES

TOASTS AU CHÈVRE ET CHARCUTERIE

Plateaux de 20 toasts..... **18,40 €**

Plateaux de 25 toasts..... **23,00 €**

(cuire 10 minutes au four à 180°)

Navettes garnies..... **0,92 €**/pièce



LES PETITS FOURS SALÉS

Mini-pizzas **0,39 €**/pièce
fromage/ jambon, anchois, chorizo

Mini-quiches : lardons, Maroilles **0,39 €**/pièce

Et aussi nos Quiches maison..... **2,20 €**/pièce



NOS PAINS SURPRISE

ROND, TORTUE, CROCODILE

Charcuterie/fromage

Saumon/thon/surimi

Mixte

48 toasts **28,00 €**



NOS CHOCOLATS MAISON

Tuiles aux amandes **14,00 €** / 250 g

Truffes **4,25 €** / 125 g

..... **8,50 €** / 250 g

Muscadines **4,25 €** / 125 g

..... **8,50 €** / 250 g

Bouquet d'orangettes **3,20 €**

Ballotins de chocolat à partir de... **7,30 €** / 125 g

ORIGINAL :

cabosse en chocolat

garnie de tuiles **21,00 €** / pièce



NOS PETITES DOUCEURS

CHOUQUETTES FOURRÉES

Les Chouquettes garnies au choix : chocolat, café, vanille, fraise

..... **0,75 €** / pièce

MIGNARDISES

Mille-feuille, Glands, Éclairs choco et café,
Merveilleux choco, Opéra, Baba, Religieuses choco
et café, Tartelettes aux fruits, Choux chantilly

..... **0,92 €** / pièce



MACARONS

Macarons 6 parfums au choix :
chocolat, café, vanille, orange, citron, pistache

..... **0,85 €** / pièce



NOS BÛCHES DE NOËL

NOS NOUVELLES BÛCHES «SPÉCIAL GOURMET»

MARIE GALANTE

Légère crème pralinée à l'orange, mousse mascarpone au zeste d'orange reposée sur un croustillant praliné orange recouvert de chocolat et de tuiles d'orange séchées.



L'ALIZÉE

Onctueuse mousse au citron vert mascarpone, fraise, mangue, passion sur un fin croustillant praliné à l'ancienne, crème légère pralinée à l'ancienne sur biscuit noisette.



NOS BÛCHES REVISITÉES

LA ROYALE FRAMBOISINE

Dacquoise framboise, craquant fruits rouges, crème anglaise fruitée, crémeux aux fruits rouges vanillé, mousse framboise recouverte d'un coulis de framboise.



LA 3 CHOCOLATS

Mousse légère chocolat noir, chocolat au lait et blanc sur fond craquant praliné.



LE PAVÉ AUX FRUITS

Composé de différents fruits exotiques, d'une crème onctueuse mousseline reposée sur un fond de génoise nature (**reconnu pour sa fraîcheur et sa légèreté**).



LA DOUCEUR D'AFRIQUE

Bavaroise au chocolat, mousse chocolat au lait, chocolat blanc, crème vanille légère reposée sur son craquant praliné (**un vrai régal**).



NOS BÛCHES TRADITIONNELLES CRÈME AU BEURRE

Grand Marnier, chocolat, café, vanille, Kirsch.

NOS BÛCHES MERVEILLEUX CHOCOLAT OU MERVEILLEUX SPÉCULOOS

Tendre meringue italienne enrobée de crémeux-beurre chocolat ou d'une mousse au spéculoos recouverte de copeaux de chocolat.

Disponibles en 4, 6, 8, 10 parts

4,35 € la part

Disponible également en bûchettes individuelles

NOS COQUILLES

Coquilles briochées nature, sucre, chocolat ou raisin

300 g 4,50 €

500 g 7,20 €

1 kg 12,50 €



NOS PAINS SPÉCIAUX



Pour accompagner votre foie gras :

- le Butinel avec figues
- le Pain de mie brioché
- le Colombo
- le Pain aux fruits

Pour accompagner vos viandes :

- le Viking
- le Briare, le Punchy
- l'Épeautre
- le Pain au maïs

Pour accompagner vos fromages :

- le Pain épeautre
- le Pain aux noix
- le Punchy
- le Briare
- les Baguettes chef et tradition

Pour accompagner vos poissons et fruits de mer :

- le Seigle
- le Pain aux noix
- le Toast
- le Viking

Pour dresser votre table :

nos boules de pains de table au choix.

NOS ENTREMETS DE NOUVEL-AN

MARIE GALANTE

Légère crème pralinée à l'orange, mousse mascarpone au zeste d'orange reposée sur un croustillant praliné orange recouvert de chocolat et de tuiles d'orange séchées.



L'ALIZÉE

Onctueuse mousse au citron vert mascarpone, fraise, mangue, passion sur un fin croustillant praliné à l'ancienne, crème légère pralinée à l'ancienne sur biscuit noisette.



Disponibles en 4, 6, 8, 10 parts

4,35 € la part

Disponible également en bûchettes individuelles

NOS ENTREMETS REVISITÉS

LA ROYALE FRAMBOISINE

Dacquoise framboise, craquant fruits rouges, crème anglaise fruitée, crémeux aux fruits rouges vanillé, mousse framboise recouverte d'un coulis de framboise.



LA 3 CHOCOLATS

Mousse légère chocolat noir, chocolat au lait et blanc sur fond craquant praliné.

LE PAVÉ AUX FRUITS

Composé de différents fruits exotiques, d'une crème onctueuse mousseline reposée sur un fond de génoise nature **(reconnu pour sa fraîcheur et sa légèreté).**

LA DOUCEUR D'AFRIQUE

Bavaroise au chocolat, mousse chocolat au lait, chocolat blanc, crème vanille légère reposée sur son craquant praliné **(un vrai régal qui enchante le palais).**

NOS TRADITIONNELLES CRÈME AU BEURRE

Grand Marnier, chocolat, café, vanille, Kirsch.

NOS MERVEILLEUX CHOCOLAT OU SPECULOOS

Tendre meringue italienne enrobée de crémeux-beurre chocolat ou d'une mousse au spéculoos recouverte de copeaux de chocolat.



NOS GALETTES DES ROIS

Galette aux pommes **2,50 €** / part

Galette frangipane **2,70 €** / part

Galette crème au beurre **2,70 €** / part



BON DE COMMANDE À DÉPOSER AU MAGASIN

Nom, prénom

Adresse

Téléphone

INTITULÉ DES PRODUITS

QUANTITÉ

Pour mieux vous servir, nous vous suggérons de passer votre commande avant le 20 décembre 2017. Pour tout règlement par chèque l'encaissement est reporté en **février 2018**.

Au cœur
des
Saveurs

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Les dimanches 24 et 31 décembre 2017
de 7H00 à 18H00

Fermé les lundis 25 décembre 2017 et 1^{er} janvier 2018

HORAIRES D'OUVERTURE MAGASIN

Du lundi au samedi de 7H00 à 19H00

Dimanche de 7H00 à 13H00

Fermé le mercredi

*Avec toute notre équipe nous vous souhaitons
d'excellentes fêtes de fin d'année !*

Angeline et Raoul Mesureur

