

## SES DESSERTS DE FÊTE

**Avec nos bûches, nous vous emmenons flâner dans les quartiers de Nantes**

### « SAINT-FÉLIX »

Cette année, notre bûche chocolatée se déclinera avec un biscuit chocolat, un croustillant praliné noisette, un caramel au beurre salé, le tout niché dans une onctueuse mousse gourmande au chocolat.

### « SAINT-THÉRÈSE » : *C'est un peu notre charlotte à la framboise...*

Mousse framboise, crémeux vanille, confit de framboises, le tout délicatement mis en œuvre sur un douillet biscuit cuillère.

### « SAINT-DO » : *Comme un cheese-cake exotique...*

On vous met en fanfare une mousse cheese-cake, un confit de mangue et ananas, sur un osé biscuit au citron vert, pour vous jouer une ensoleillée mélodie.

### « SAINT-PASQUIER » : *Un peu de tradition...*

Pâte sablée amandes, biscuit dacquoise, mousse vanille aux morceaux de marrons confits, enveloppé dans un douillet manteau de crème aux marrons.

### « BÛCHE NOUGAT GLACÉ »

Meringue cuite au miel avec ses fruits confits et fruits secs, accompagnée d'un coulis de fruits rouges.

## ASSORTIMENT DE RÉDUCTIONS SUCRÉES

Assortiment de 8 réductions sucrées : Petit Nicolas, tarte à l'orange, tarte forêt noire, tarte chocolat, éclair caramel beurre salé, chou chocolat, tarte citron meringuée, tarte pistache-griottes).

## SES RÉDUCTIONS SALÉES

Assortiment de 6 réductions salées : Petits feuilletés italiens (porc-tomate) – farçous poulet curry – saucisses cocktail – mini pizza – bouchées escargot – petits friands chèvre et pavot.

*Glisser dans un four chaud quelques minutes avant de déguster.*

## SES PAINS SURPRISES

32 toasts avec 4 garnitures :

saumon fumé – jambon sec – jambon blanc – coppa.

Pour agrémenter votre table, nous vous proposons :

- Cakes salés
- Pains d'épices maison
- Stollens de fêtes
- Pâtes de fruits, caramels, nougats
- Panettone
- Kouglof.

**Nous sommes agréés bio pour les pains suivants : Boule bio - Torchon – Seigle auvergnat – Meunier**

## SES PAINS DE QUALITÉ ET DE TRADITION

### POUR L'APÉRITIF

Seiglitons raisins – Pain de mie (toasts) – Pain de mie complet.

### LES FRUITS DE MER

Seigle auvergnat – Torchon, Croquante

### LE FOIE GRAS

Torchon – Copain – Louisiane – Baguette figue – Pain d'épices maison – Baguette graines d'épi.

### LA VOLAILLE

Pain au levain (boule – polka – gros pain) – Boule bio – Graines d'épi.

### LES VIANDES

Boule bio – Torchon

### LES FROMAGES

Pain aux noix – Copain – Louisiane – Baguette figue – Seigliton raisins.



La Petite Boulangerie est également sur le  
**MARCHÉ DE TALENSAC** Tél : 02 51 82 39 51

Horaires exceptionnels à l'occasion

des fêtes de fin d'année à TALENSAC :

Ouverture le lundi 23 décembre de 7h à 13h30,

le mardi 24 décembre de 7h à 13h30

Fermé le mercredi 25 décembre

\*\*\*\*\*

Ouverture le lundi 30 décembre de 7h à 13h30,

le mardi 31 décembre de 7h à 13h30

Fermé le mercredi 1<sup>er</sup> janvier et le jeudi 2 janvier.



**La Petite Boulangerie**

1, Place Saint-Félix – NANTES

Tél : 02 40 74 36 38

Horaires exceptionnels à l'occasion des fêtes de fin d'année :

**Ouvert le mardi 24 décembre de 6h45 à 17h30**

**Fermé le mercredi 25 décembre et le jeudi 26 décembre**

\*\*\*\*\*

**Ouvert le mardi 31 décembre de 6h45 à 17h30**

**Fermé le mercredi 1<sup>er</sup> janvier**

Toute l'équipe de la Petite Boulangerie vous souhaite  
de très bonnes fêtes de fin d'année 2019