



**La Petite Boulangerie est également sur  
le MARCHÉ DE TALENSAC**

**Tél : 02 51 82 39 51**

**À TALENSAC :**

**Ouverture le lundi 24 décembre de 7h à 13h30,**

**et fermeture le mardi 25 décembre**

**\*\*\*\*\***

**Ouverture le lundi 31 décembre de 7h à 13h30,**

**et fermeture le mardi 1<sup>er</sup> 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 lundi 24 décembre de 6h45 à 17h30**

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

**\*\*\*\*\***

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

**Fermé le mardi 1<sup>er</sup> janvier et le mercredi 2 janvier**

**Toute l'équipe de la Petite Boulangerie vous  
souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année 2018**

## SES DESSERTS DE FÊTE

**Cette année, nous avons décidé de décliner nos bûches selon les 4 saisons**

### « BÛCHE HIVER »

C'est la classique de la « Petite Boulangerie ». Fond croquant pailleté feuilletine, crémeux praliné et noisettes caramélisées, mousse au chocolat.

### « BÛCHE AUTOMNE »

Sur un biscuit miel amandes, éclats de nougatine croquants aux fruits secs, compotée de clémentine maison et mousse chocolat au lait.

### « BÛCHE PRINTEMPS »

Les beaux jours arrivent... Biscuit citron imbibé de jus de fraises, crème citron vert, palet de fraises et meringuettes.

### « BÛCHE ÉTÉ »

C'est le rayon de soleil de ces fêtes... Biscuit sablé croquant, ganache au fruit de la passion, compotée d'ananas et mousse à la noix de coco.

### « 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 : cappuccino, tarte passion, tarte forêt noire, tarte chocolat, éclair caramel beurre salé, chou chocolat, tarte citron meringuée, tarte pistache-griottes).

Nous n'utilisons que les grands crus de chocolat de Valrhona.

## SES RÉDUCTIONS SALÉES

Petits friands aux épinards – petits feuilletés italiens (porc-tomate) – farçous poulet curry – saucisses cocktail – roulés à la tapenade – mini pissaladières – bouchées escargot – petits friands au 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
- Panettone
- Kouglof.

**Nous sommes agréés bio pour les pains suivants :  
Boule bio – Pain aux céréales – Torchon – Tourte de seigle auvergnat – Meunier – Fournée du marché**

**Par ailleurs, tous nos produits sont fabriqués avec de la farine de tradition française (sans additif ni conservateur).**

## SES PAINS DE QUALITÉ ET DE TRADITION

### POUR L'APÉRITIF

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

### LES FRUITS DE MER

Seigle auvergnat, Savoureux Torchon, Sonnenblumenbrot.

### LE FOIE GRAS

Fournée du marché – Torchon – Copain – Céréalis – Louisiane – Baguette figue – Pain d'épices maison – Baguette graines d'épi.

### LA VOLAILLE

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

### LES VIANDES

Pain aux céréales – Boule bio – Torchon – Fournée du marché

### LES FROMAGES

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

