



Toute l'équipe de
La Petite Boulangerie
vous souhaite
de très bonnes fêtes
de fin d'année 2022



**1, Place Saint-Félix
Nantes
02 40 74 36 38**

**Marché de Talensac
Nantes
02 51 82 39 51**

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Ouvert le samedi 24 décembre
de 6h45 à 17h30
Fermé le dimanche 25 décembre
et le lundi 26 décembre

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Fermé le dimanche 25 décembre
Fermé le dimanche 1^{er} janvier

Ouvert le samedi 31 décembre
de 6h45 à 17h30
Fermé le dimanche 1^{er} janvier



La Petite Boulangerie

Fêtes de
fin d'année 2022



**COMMANDES
POUR LES 24 et 31 DECEMBRE**

Nous ne prendrons aucune commande par téléphone
pour le 24 et le 31 décembre.

Le bon de commande (feuille blanche) est à remplir
tranquillement chez vous.

Merci de nous le ramener
au plus tard le mardi 20 décembre
pour les commandes du samedi 24 décembre,
et au plus tard le mardi 27 décembre
pour les commandes du samedi 31 décembre.



NOS DESSERTS DE FÊTE

BÛCHE « TRADITION »

La traditionnelle à La Petite Boulangerie... cette 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.

BÛCHE « AGRUME »

C'est la saison et nous allons l'apprécier à la fin des copieux repas de fin d'année. Sur un biscuit cuillère recouvert d'un confit de citron, nous déposerons une crème légère aux agrumes et un crémeux aux deux citrons.

BÛCHE « POMMES-SPÉCULOOS »

Et si on imaginait une bûche avec le fruit incontournable de l'hiver. Faisons se marier, un biscuit croustillant au spéculoos, une compotée de pommes et une crème légère au caramel, pour le plus grand plaisir de vos papilles.

BÛCHE « CHOCOLAT AU LAIT – FÈVE DE TONKA »

Si on osait, on la créerait... Jouons avec un croustillant de riz soufflé, une crème brûlée Tonka et une onctueuse mousse chocolat au lait pour faire une bûche très harmonieuse. Et voilà le travail !!!

BÛCHE « NOUGAT GLACÉ » : *C'est une tradition à La Petite Boulangerie mais comment vous en priver...*

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

NOS RÉDUCTIONS SUCRÉES

Assortiment de 8 réductions sucrées : Petit Nicolas, Forêt noire, tarte au chocolat, chou caramel beurre salé, chou vanille, tarte citron meringuée, cheesecake d'hiver, tarte tatin.

NOS RÉDUCTIONS SALÉES

Assortiment de 8 réductions salées : Petit pâté italien (porc-tomate) – farçou poulet curry – saucisse cocktail – mini pizza jambon olive – feuilleté aux escargots – quichette lorraine-feuilleté champignon-petit cake lardons pruneaux

Glisser dans un four chaud quelques minutes avant de déguster.

NOTRE PAIN SURPRISE

32 toasts avec 4 garnitures : Saumon fumé – jambon sec – beurre d'anchois – coppa.

NOS CAKES SALÉS

Jambon-olives, chorizo-abricot ou légumes

ET RETROUVEZ AU MAGASIN...

- Pains d'épices maison
- Stollens de fêtes maison
- Pâtes de fruits, caramels, truffes à la noisette, croustilles amande chocolat, mendiants, nougat maison
- Panettone et Panettone au chocolat maison

NOS PAINS DE QUALITÉ ET DE TRADITION

POUR CE JOUR DE FÊTE

Petite boule individuelle – Petit pain individuel aux graines

POUR L'APÉRITIF

Pain de mie carré (*toasts*)

LES FRUITS DE MER

Seigle auvergnat – Torchon – Croquante

LE FOIE GRAS

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

LA VOLAILLE

Boule au levain – Boule bio – Graines d'épi.

LES VIANDES

Boule bio – Torchon

LES FROMAGES

Pain aux noix – Copain (*abricot, pruneau, noisette*) – Louisiane (*noix, noisette, raisin*)

