

1, Place Saint-Félix
02 40 74 36 38

HORAIRES
EXCEPTIONNELS

Ouvert
le dimanche 24 décembre
de 6h45 à 17h30

-
Fermé
le lundi 25 décembre,
le mardi 26 décembre et
le mercredi 27 décembre.

-
Ouvert
le dimanche 31 décembre
de 6h45 à 17h30

-
Fermé
le lundi 1^{er} janvier,
le mardi 2 janvier et
le mercredi 3 janvier.



Marché de Talensac
02 51 82 39 51

HORAIRES
EXCEPTIONNELS

Ouvert
le dimanche 24 décembre
de 7h à 13h30

-
Fermé
le lundi 25 décembre et
le mardi 26 décembre.

-
Ouvert
le dimanche 31 décembre
de 6h45 à 13h30

-
Fermé
le lundi 1^{er} janvier,
le mardi 2 janvier.



Toute l'équipe de
La Petite Boulangerie vous souhaite
de très bonnes fêtes de fin d'année
2023



La Petite Boulangerie

Fêtes de fin d'année 2023



COMMANDES POUR LES 24 et 31 DÉCEMBRE

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 19 décembre
pour les commandes du samedi 24 décembre,
et au plus tard le mardi 26 décembre
pour les commandes du samedi 31 décembre.



NOS DESSERTS DE FÊTE

BÛCHE « CHOCOLAT 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 « FRAICHEUR » *Nous allions la fraîcheur du citron à la douceur du caramel à la fleur de sel.*

Sur un crumble citron, on trouve un confit de citron sur un biscuit moelleux inséré dans une bavaroise au caramel à la fleur de sel.

Pour renouer avec la tradition, nous avons décidé cette année, de vous proposer deux bûches roulées. Sur les conseils de notre ami, le célèbre pâtissier parisien Stéphane Glacier, nous leur avons apporté une touche contemporaine. Les 2 que nous vous proposons sont ses best-sellers.

BÛCHE « ROULÉE PASSION-FRAMBOISE »

Biscuit roulade très moelleux, sirop passion, crème diplomate passion, confit de framboise.

BÛCHE « ROULÉE PRALINÉ »

Biscuit roulade très moelleux, crème mousseline noisette, praliné croustillant amande-noisette, amandes éclisses sablées.

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.

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 noir ou lait, mendiants chocolat noir ou chocolat au lait
- Panettone et Panettone au chocolat

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*)

POUR LES FRUITS DE MER

Seigle auvergnat – Torchon – Croquante

POUR LE FOIE GRAS

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

POUR LES VOLAILLES

Boule au levain – Boule bio – Graines d'épi

POUR LES VIANDES

Boule bio – Torchon

POUR LES FROMAGES

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



