## Galettes des Rois

A partir du 27 Décembre

Parfuns:	<u>4 pers.</u>	<u>6 pers.</u>	<u>8 pers.</u>
Pommes avec morceaux	11€	16€	21€
Frangipane traditionnelle	16	1	
Frangipane, noisettes caramélisées, chocolat	400	12.20	
noir Grand cru Pérou San Martin 70%	12€	17.50€	23€
Frangipane myrtille			

Commandes à passer le Lundi 3 Janvier 2021 pour l'Epiphanie du Dimanche 6 Janvier 2022

#### Petits fours sucrés:

-plateau de 20 pièces minimum, 0,80€ l'unité

Assortiment de navettes, carré graines, faluches et triangles nordiques garnis :

-plateau de 25 pièces minimum, 0,65€ l'unité

Pour toutes commandes passées et réglées avant le :

-10 Décembre : 5% de remise + 1 cadeau

-17 Décembre : 5% de remise

#### Date limite des commandes

$\rightarrow\rightarrow$	<u>Noël</u>	<u>Nouvel An</u>
Bûches pâtissières & glacées Coquilles	19 Déc.	27 Déc.
Pains spéciaux	21 Déc.	28 Déc.
Bûches au beurre Traiteur	19 Déc.	27 Déc.

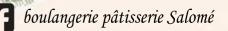


Boulanger / Patissier / Glacier



Nouvel An





1, Grand Place - 62128 CROISILLES Tél.: 03 21 23 36 74

# Coquilles de Noël

250 gr : 4,50€ 50

500 gr : 6,00€

### Pains Spéciaux

Campagne	1.85€
Pain complet	1.95€
Pain aux céréales	
Pain au son	
Pain aux noix	2.30€
Chasseur	2.30€
Maya	2.30€
ChefSeigle Citron	2.30€
Seigle Citron	2.50€
Figue Châtaignes Noisettes	2.60€
Couronne de campagne	4.10€
Marguerite 700grs	4.60€
Petit pain de Mie	1.80€
Grand pain de mie	
Pain toast rond	
Pain au Maïs	
Pain au Lin.	2.30€
Pain Muesli	2.50€
Pain aux Figues	2.50€
Tourte de seigle 500grs	5.00€
Tourtes de seiale à l'échalote 500ars.	

## **Traiteur**

#### Pain surprise 10 à 12 pers. :

- garni : 38€

- non garni : 17€

<u>Petits fours feuilletés</u>: 0€45 (minimum 15 pièces)

# Bûches Pâtissières et Glacées

25 cm : 32€

50 cm : 60€

**Pâtissières :** 12 cm : 18€ L'Ardèche Blanche :

Pâte sablée surmontée d'une crème d'amandes aux myrtilles, d'une délicate mousse vanille Caozelo, le tout recouvert de vermicelles de marrons.

La bûche de la Fédération des Pâtissiers 2021:

Biscuit dacquois noisette et son croustillant, caramel et crème noisette en alternance enrobés dans une mousse chocolat grand cru Pérou San Martin <u>L'Ivoirienne</u>:

Biscuit rocher coco et son croustillant, mousse mangue accompagnée de son crémeux coco et dés d'ananas

**Glacées:** 12 cm: 18€ 25 cm: 32€ 50 cm: 60€

La Bûche glacée de la Fédération des Pâtissiers des Hauts de France 2021:

Biscuit dacquois noisette, glace noisette, caramel et son parfait glacé, décors chantilly caramel

La Menton:

Fine feuille de biscuit succès amande, crème glacée vanille-citron poivré, coulis citron et son délicieux sorbet manque

### Sorbets en bac

1/2L : 5,00€

*1L:9,00€* 

*2L : 16,00€* 

Citron, Poire, Citron meringuée, Pomme verte, autres sur demande.

### Bûches crème au beurre

15 cm : 16€

30 cm : 30€

60 cm : 55€

Feuilles de génoises roulées, imbibées et garnies de crème au beurre parfumée <u>4 parfums au choix</u>: Chocolat, Vanille, Grand Marnier ou Café.