

Accompagnez vos plats avec  
les pains suivants :

### NOS BAGUETTES

Tradition française  
La moisson fermette  
Céréales  
Campagne aux figues

### NOS SPÉCIAUX

Pain saveurs  
Pain complet  
Pain seigle  
Pain campagne  
Pain campagne/figue  
Pain campagnard  
Pain seigle/noix  
Pain d'épice  
Pain de mie  
Brochette tradition céréale  
et campagnard

### GAMME BIO

Baguette triskel  
Pain campa bio  
Epeautre  
Petit épeautre



### LES AMUSE BOUCHES SALÉS

PETITS FOURS *Salés*,  
*chauds* .....

CANAPÉS froids .....



Dès le 2 janvier, vous pourrez savourer nos différentes  
**Spécialités de galettes**, feuilletées, à la frangipane, ...  
Nous avons sélectionné un **cidre fermier**  
pour les accompagner.

### GALETTES FOURRÉES FRANGIPANE

1 personne sans fève  
2 personnes 1 fève  
4 personnes 1 fève  
6 personnes 1 fève  
8 personnes 2 fèves

*et sur commande ...*

### GALETTES FOURRÉES ...

- Frangipane, parfum pistache
- Choco-poire
- Frangipane, mirabelle

1 personne sans fève  
2 personnes 1 fève  
4 personnes 1 fève  
6 personnes 1 fève  
8 personnes 2 fèves

### GALETTES Pomme

1 personne sans fève  
2 personnes 1 fève  
4 personnes 1 fève



### SPÉCIALITÉ MAISON COURONNE DES HERMELLES

(8 personnes) — (6 personnes)

# Le Cahier Gourmand

## L'artisan

### BOULANGERIE - PÂTISSERIE



Olivier, Ségolène et leur équipe  
vous souhaitent  
de joyeuses fêtes !

*Madame, Monsieur,*

C'est la 23<sup>ème</sup> année que nous avons le plaisir de partager avec vous notre livret du "Guide de la Gourmandise". Nous le préparons avec une grande attention afin qu'il soit pour vous sources d'idées originales pour agrémenter vos réceptions de fin d'année. Nous espérons qu'il vous aide et vous conduise vers des saveurs subtiles et raffinées à partager en famille et entre amis. Vous y trouverez une mini sélection de nos produits, classiques et nouveaux, que notre chef élabore pour votre plaisir. Notre équipe est à votre disposition pour vous faire découvrir nos pâtisseries et chocolats, pour vous conseiller et vous guider dans vos choix.

*Gastronomiquement vôtre !  
N'oubliez pas  
de les commander ...*

**[ Plus vite vous commandez  
plus vous avez de choix ]**

**2 jours minimum à l'avance  
pour vos gâteaux de plus  
de 8 personnes et plus ...**

**Le magasin sera fermé le mercredi 22 décembre 2021,  
le mercredi 29 décembre 2021 & le 1<sup>er</sup> janvier 2022  
Ouvert les 24 et 31 décembre 2021 de 7h à 18h  
et le 25 décembre 2021 de 7h à 12h30  
Permanence téléphonique ☎ 06 73 91 11 66**



## Les bûches crèmes

### BÛCHES CRÈME AU BEURRE

Parfums, café, chocolat, vanille, praliné, grand marnier

### BÛCHES TRADITIONNELLES

CAPRICE Chocolat/vanille biscuit crème brûlée

FEUILLE D'AUTOMNE

Meringue, mousse chocolat, biscuit amande

ALEXANDRIN

### SPÉCIALITÉS

MASCARET

Biscuit aux amandes, mousse chocolat caramel  
au beurre salé et sa feuille de bricelet

MILLE-FEUILLES

### BÛCHES NOUVEAUTÉS

TATINETTE

Daquoise amande et noix, confits de pomme, bricelet, mousse caramel

*1<sup>er</sup> prix concours  
de la Pomme de Quiévert  
Trophée et diplôme*



## Les entremets



### SPÉCIALITÉ MILLE FEUILLES

ALEXANDRIN

Bavaroise vanille, mousse framboise

CAPRICE

Mousse chocolat mi-amer, crème légère vanillée, crème brûlée

FEUILLE D'AUTOMNE

meringue, mousse chocolat, biscuit amande

MASCARET

Biscuit aux amandes, mousse chocolat caramel au beurre salé  
et sa feuille de bricelet

CHEESE CAKE Framboise

## Les gourmandises

PETITS FOURS SUCRÉS

MACARONS

Vanille, framboise, caramel, pistache, chocolat, citron