

Nos Spécialités de Pain

LA BAGUETTE TRADITION 250 g.....1,20 €

Un pain de tradition française (sans additif) sur levain,aux arômes subtils, au bon goût de froment, Fabriqué avec une farine Label rouge.

LA TOURTE A L'ANCIENNE 500g.....3,40 €

Un pain issu de farine biologique moulue à la meule de pierre à l'ancienne, fait au levain.

LA BAGUETTE A L'ANCIENNE 200g.....1,30 €

Faite avec une farine issue de l'Agriculture Biologique au levain.

LA TRADI-GRAINES 200g1,45 €

Une baguette de tradition aux graines (millet, sésame, lin brun, tournesol, pavot)

LE COMPLET d'EPEAUTRE 300g.....2.40 €

Pain non raffiné aux bonnes saveurs du froment entier, avec des graines de tournesol. Pain de bonne conservation. Recommandé grillé au petit déjeuner. Le pain complet, c'est l'assurance d'un bon équilibre.

LE RUSTIQUE 300g le samedi et le dimanche.....2.40 €

Farine de blé, de seigle, d'orge, de blé noir, de gaude. Graines de millet, de lin, de pavot bleu, flocons d'avoine

LE PAVE CEREALE 300g -Tous les mercredis et samedis2,35 €

Pain aux saveurs généreuses de graines et de céréales.

Farine de blé, de seigle, d'orges maltées. Graine de lin, seigle, sésame, tournesol, millet et pavot

LE PETIT EPEAUTRE 350g - Le mardi, vendredi et dimanche.....3.20 €

Farine issue de l'Agriculture biologique naturellement pauvre en gluten, au levain et sel de Guérande.

C'est une excellente céréale qui n'a pas subi de modification génétique avec des qualités nutritionnelles incomparables et qui a de nombreux bienfaits diététiques, riche en protéine, en minéraux et vitamines. Sa teneur en fibre en fait une céréale à bonne digestibilité.

LE PAIN D'EPEAUTRE 300g Tous les mardis et jeudis.....2,80 €

Un pain 100% épeautre, de très bonne conservation.

LE PAIN SANS GLUTEN 300 g. Le mardi sur commande2,80 €

Nature ou céréales, nous vous proposons ce pain pour les personnes intolérantes, cependant il peut contenir des traces de gluten.

PAIN DE MIE MAISON.....3.80 €

VIENNOIS MAISON.....2.30 €

Nos viennoiseries sont faites maison tous les jours

avec une farine LABEL ROUGE

Nos Apéritifs

LES PETITS LUNCHS SALES.....0,80 € pièce

Variétés assorties de feuilletés. En prévoir 5 par personne.

LA PLAQUE DE QUICHE.....38 €

LA PLAQUE DE PIZZA.....38€

24 parts normales ou 70 parts lunchs.

Nos Croquembouches

LES PIECES MONTEES.....1,50€ le chou

Garni au choix de crème chiboust vanille, café, chocolat, praliné, Grand-Marnier. Forfait nougatine selon modèle (voir catalogue en magasin).

LES LUNCHS SUCRES.....1,50€ la pièce

Assortiment de notre chef pâtissier, choux, éclairs, tartelettes, etc....

LES DIAMANTS DE L'ENTRE DEUX MERS5,40€ la boîte de 150gr

Spécialité maison. Biscuit sablés aux raisins macérés au vin liquoreux.

LES MACARONS.....6,80€ les 150gr

Pour accompagner thé, café, champagne, glaces, crèmes, etc...

LA TOURTE TARGONNAISE.....7.20€ pièce

Rhum raisins ou myrtilles

LES CANNELES.....1.00€ le mini cannelé

.....11.00€ les 12 mini cannelés

LE PANETTONE.....12,50€

Brioche très moelleuse et parfumée aux écorces d'orange et de cédrat.

ASSORTIMENTS DE BISCUITS MAISON.....5.80€

La poche de 250gr

Nos Pâtisseries Traditionnelles

LES TARTES

Aux fruits, aux pommes, aux fraises, framboise, pâte feuilletée ou pâte sablée

LA TARTE CRUMBLE

Poire chocolat, mirabelle, abricot exotique, fruits rouges, pomme caramel

LA TARTE CITRON MERINGUEE

LA TOURTIERE AUX POMMES

Pâte feuilletée, pommes, amandes, armagnac

LA TARTE CHOCOLAT

Pâte sablé chocolat, caramel beurre salé, ganache chocolat

LE SAINT-HONORE , LE PARIS BREST

LA FORÊT NOIRE , LA FORÊT BLANCHE

LE FRUITTY

Biscuit, crème chantilly ou chiboust et fruits

LE FRAISIER

LA DACQUOISE

Meringue noisette, crème caramel

La Plaque de Tarte aux Pommes.....	30,00€
La Plaque de Tarte aux Fruits.....	38,00€
La Plaque de Tarte aux Fruits frais	50,00€
La Plaque de Tarte aux Fraises.....	50,00€
Les plaques découpées font 24 parts.	

Nos Spécialités du Chef

Prix par personne : 4.00€ - Inscription ou décor personnalisé en supplément.

Nous proposons un grand choix de bougies d'anniversaires fantaisies



LE CONFERENCE savoureux mélange de bavaroise à la poire et chocolat lait ; compotée de poires, biscuit croquant et caramel beurre salé.



L' ECUREUIL Saveur gourmande d'une crème praliné et d'un caramel chocolaté au beurre salé sur un biscuit noisette.



LE CARAPOMME Bavaroise onctueuse et douce, au caramel, sur un lit de pommes caramélisées et flambées au calvados et son biscuit viennois.



LE CHOCOCROQ mariage fondant d'une bavaroise vanille et chocolat noir et son croquant praliné



LE TROPICAL La fraîcheur fruitée d'une bavaroise passion et fruits rouges sur sa dacquoise amande.



LE SUPRÊME Mariage fondant du bavarois chocolat noir, lait, et blanc sur son biscuit viennois.



LA MARIQUETTE Bavaroise onctueuse vanille et fraise sur son biscuit croquant chocolat blanc

A chaque saison, nous vous proposons une nouvelle spécialité

Nos Gourmandises

LES CHOCOLATS MAISON (en saison)
Les 100gr.....9.00€



**NOS CHOCOLATS, FABRIQUES SUR PLACE SONT DE QUALITE SUPERIEURE
100% PUR BEURRE DE CACAO, SANS LECITHINE DE SOJA**

- **NOS CHOCOLATS FOURRES** caramel demi-sel coulant, caramel aux fruits, praliné croustillant, truffes, etc....
- **NOS CROQUANTS, MENDIANTS, ORANGETTES**

**UN GRAND CHOIX DE PRESENTATIONS DIVERSES DANS LES CONTENANTS
CLASSIQUES(ballotins, boites), ORIGINAUX OU RAFFINES POUR OFFRIR**

- **NOS TABLETTES DE CHOCOLAT** *aux notes aromatiques différentes et exceptionnelles selon l'origine de la fève de cacao, issue de 1^{er} CRU de PLANTATION (Mexique, Papouasie, St Domingue, São Tome, Madagascar, Colombie).*
Des pourcentages de cacao différents pour tous les goûts.

- **NOS MOULAGES et MONTAGE DE PÂQUES.**

- LA CONFISERIE

Vous pourrez trouver dans notre magasin, des spécialités tels que les raisins dorés au sauternes, les pâtes de fruits, les amandes et les noisettes chocolatées etc...

Nos Spécialités de Glaces

FABRICATION **artisanale** et **maison!** **SORBETS 100%PULPE DE FRUITS**
Sur commande, nous vous proposons des pots de glace maison aux parfums de votre choix.

Le Panier de Cèpes.....4,20€ / pers.
La Coupe nougatine multi-fruits.....4,20€ / pers.
L'Omelette Norvégienne.....4.00€ / pers.
Le Vacherin.....4.00€ / pers.
Les Profiteroles avec coulis : le chou.....1,80€
Gâteaux glacés (parfum au choix).....4.00€ / pers.

Votre COMMANDE

Afin de répondre au mieux à vos exigences, passez votre commande le plutôt possible, notamment pour des pâtisseries personnalisées, les glaces, les pièces montées etc.....

Merci de votre compréhension.

Les HORAIRES du magasin

Le magasin est OUVERT de 6h à 12h45 et de 15h à 19h30

FERME TOUS LES LUNDI ET LE DIMANCHE APRES MIDI

Charte qualité

Je suis un artisan, je suis passionné,
Je travaille avec mes mains, je transmets mon savoir,
Je refuse la facilité,
Je défends les valeurs de mon métier
En fabriquant artisanalement avec toute mon équipe,
Ici dans ma boulangerie
Les pains, viennoiseries, pâtisseries, biscuits,
Glaces et chocolats.

Afin de vous satisfaire, nous sélectionnons, pour vous,
Les meilleures matières premières pour nos fabrications :
Des farines Label Rouge pour le pain de tradition et les viennoiseries,
De la vanille de Madagascar,
Du chocolat de qualité supérieure 100% pur beurre de cacao, etc.....