

Place Saint-Félix

02 40 74 36 38

Ouvert

Le mardi 24 décembre

-

Le mardi 31 décembre

de 6h45 à 17h30

Fermé

Le mercredi 25 décembre

Le jeudi 26 décembre

-

Le mercredi 1er janvier

Le jeudi 2 janvier



La Petite Boulangerie

Fêtes de fin d'année 2024

Commandes pour
les 24 et 31 décembre

Marché de Talensac

02 51 82 39 51

Ouvert

Le mercredi 24 décembre

-

Le mercredi 31 décembre

de 7h à 13h30

Fermé

Le mercredi 25 décembre

Le jeudi 26 décembre

-

Le mercredi 1er janvier

Le jeudi 2 janvier

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

**Aucune commande ne se fera par téléphone
pour les 24 et 31 décembre.**

Merci de bien vouloir remplir le bon chez vous et
de le ramener au plus tard le vendredi 20
décembre pour les commandes du mardi 24
décembre,
et au plus tard le samedi 28 décembre pour les
commandes du mardi 31 décembre.



Nos Bûches et assortiments sucrés



L'intense

C'est l'incontournable de La Petite Boulangerie, elle fait son grand retour, l'Intense ! Retrouvez sa mousse au parfum chocolaté, son biscuit moelleux, la justesse de son croustillant et la tendresse de son caramel au beurre salé. Cette dernière saura sublimer vos fins de repas !

La Douceur Tropicale

Découvrez cette bûche saisissante ! Grâce à son biscuit aérien amandes/citron vert, l'acidité de son confit mangue/ananas et la légèreté de sa mousse au cream-cheese. Cette bûche saura terminer vos repas de fête tout en légèreté !

La Torsade Ambrée

Succombez au charme de notre nouvelle bûche roulée ! Cette bûche aux saveurs réconfortantes de caramel et noisette saura vous séduire avec la souplesse de son biscuit vanillé, la douceur de sa crème caramel/noisette et son caramel tendre, cette bûche saura achever vos festins !

La Velours Écarlate

Goûtez aux parfums exquis et rassurants de cette bûche vanille/framboise ! Découvrez un biscuit moelleux, un confit framboise aux notes acidulées, un crémeux vanillé et une mousse légère au parfum de framboise. Cette bûche saura sceller vos moments festifs !

La Nougat Glacé

Redécouvrez notre bûche glacée aux notes de miel et divers fruits confits/fruits secs. Accompagné d'un biscuit moelleux aux amandes et d'un coulis velouté aux fruits rouges. Cette dernière saura parfaire vos célébrations !

Assortiment de 8 réductions sucrées

Cet assortiment se compose de : Petit Nicolas, forêt noire, tarte au chocolat, chou au caramel beurre salé, chou vanille, tarte citron meringuée, tarte cassis, tarte tatin.

Toutes nos bûches (sauf le Nougat Glacé) et assortiment sucré sont à conserver au réfrigérateur (0°C - +4°C). La bûche Nougat Glacé, quant à elle, est à conserver au congélateur (-18°C). Afin de parfaire votre dégustation, sortez vos bûches et assortiment 5 à 10 minutes avant cette dernière.

Nos Réductions salées

Assortiment de 8 réductions salées

Cet assortiment de petits fours salés est composé de : Petit pâté italien (porc-tomate), farçou poulet curry, saucisse cocktail, mini pizza jambon olive, feuilleté aux escargots, quichette lorraine, feuilleté forestier, petit cake lardons pruneaux

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 - 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)

Nos Cakes Salés

Jambon - olives

Chorizo - abricot

Légumes.

A réchauffer quelques minutes au four avant de déguster

Et Retrouvez au Magasin ...

-Pains d'épices maison

-Stollens de fêtes maison

-Pâtes de fruits, truffes à la noisette, croustilles amande
chocolat noir, mendiants chocolat noir ou chocolat au lait

-Panettone et panettone au chocolat

