

L'apéritif

- ◆ Conviv' :
 - Lardons/fromage
 - Noix/chèvre/bleu
 - Olives
- ◆ Ficelle chorizo/tomate
- ◆ Ciabatta aux olives
- ◆ Plateau de 12 fours salés (quiches, feuilletés ...)

Les pains

- ◆ **Aux fruits :** Pain de Noël aux figues, noisettes, cranberries et cannelle / Figs/miel / Noix / Gourmand / Energétique.
- ◆ **Aux céréales :** Tradigraine / Pavégraine / Bûcheron.
- ◆ **Au levain :** Fournée / Pavé bio / Bichon / Miche angevine / Complet / Épeautre / Petit épeautre.
- ◆ **Spéciaux :** Seigle / Maïs / Pain de mie.

Panettone

Brioche italienne aux écorces d'oranges et raisins secs.

OU

Brioche italienne aux pépites chocolat/caramel et amandes.

Les commandes

En boutique

- * Jusqu'au vendredi 20 décembre
- * Un règlement vous sera demandé au moment de la prise de commande.
- * Aucune annulation ou modification après de 20 décembre
- * Pâtisseries individuelles non disponibles en commande.

Sur le web

www.boutique-boulangerie-delaunay.fr

- * Jusqu'au vendredi 20 décembre
- * 5% de remise sur les commandes web
- * Aucune annulation, modification ou remboursement.

Au moment du retrait, munissez vous bien de votre **ticket ou du numéro de commande web**. L'attente sera moins longue !!!

Pensez à vos sacs cabas !!!

Les horaires

Ouvert

Mardi 24 et 31 décembre de 7h à 18h

Mercredi 25 décembre, click & collect **UNIQUEMENT** de 7h30 à 12h

Fermé

Mercredi 25 décembre (uniquement retrait click & collect)

Mercredi 1er et Jeudi 2 janvier.

Les bûches pâtissières

Comète :



Croustillant amande/coco, namelaka au thé, mousse citron et gelée aux agrumes.

Stella :



Croustillant praliné amande, biscuit madeleine aux framboises, crémeux framboise/litchi et mousse mascarpone vanille.

Chouchou :



Croustillant cacahuète, dacquoise noisette et mousse chocolat lait. **SANS GLUTEN**

Victor :

Shortbread, biscuit aux épices, caramel breton, crème légère vanille Madagascar et poires caramélisées.

Casse-Noisette :



Biscuit caramel, croustillant praliné caramel, crémeux caramel et crème légère confit de lait.

Créquillon :

Croustillant praliné, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.

Étoile de Noël :



Biscuit madeleine passion, crémeux passion et mousse mascarpone vanille (en forme d'étoile et taille unique 6/8parts).

Les bûches glacées

Polaire :



Vacherin meringue cuite, sorbet fraise et crème glacée vanille. **SANS GLUTEN**

Norvégienne :

Génoise, crème glacée au Cointreau, écorces d'oranges et meringue.

Les bûches traditionnelles

Génoise et crème au beurre au choix : chocolat, café, cointreau ou vanille.

Les entremets

Aliette :

Biscuit et croustillant noisette, crémeux clémentine et mousse clémentine avec ses zestes.

Forêt Noire :

Biscuit chocolat imbibé sirop de cerises, cerises amarena et ganache montée vanille.

Émeraude :

Brownie, ganache gianduja, mousse crème brûlée et glaçage chocolat façon rocher.

Les tartes

Citron, amandine poire, chocolat/caramel.

La liste des allergènes et les tarifs sont consultables sur www.boutique-boulangerie-delaunay.fr