P. Hurot
Boulangerie Pâtisserie Fine

# Joyeuses Fêtes
2025-2026

Fermé le Samedi 20/12 (Fête Kaf)
**Commandes sur place** (Fin le Dimanche 21/12 à midi)

## Nos Bûches Gourmandes

***4/6 pers de 28 à 32 €*** ***8/10 pers de 40 à 45 €*** *(disponible en part de 1/2pers. sauf bûches glacées)*

### L'Alliance Chocolat

- Mousse Chocolat au Lait
- Crémeux 2 chocolats
- Dacquoise Noisette
- Praliné Feuilletine

### L'Exotique

- Mousse au Coco
- Coulis de Mangue
- Cubes de Mangue
- Dacquoise Coco

SANS GLUTEN

### La Gourmande

- Bavaroise et Crémeux Praliné*
- Praliné Feuilletine
- Glaçage Gourmand

*Praliné Noisettes/Amandes

### Le Coeur de Framboise

- Bavaroise Vanille
- Coulis de Framboise
- Biscuit Pistache

## Bûches Roulées

### La Roulée Forêt Noire

- Mousse Chocolat Noir
- Cerises Amaréna
- Biscuit Roulade Chocolat
- Chantilly

### La Zarlor

- Crème Légère Lentilles
- Biscuit Roulade
- Sablé Amande
- Ganache Vanille et Croustillant Lentilles

## Bûches Glacées

### Bûche Glacée Praliné Choco

- Crème Glacée Praliné
- Parfait Chocolat
- Caramel Beurre Salé
- Dacquoise Amande

SANS GLUTEN

Conservez à - 18°C

### Bûche Glacée Le Trio

- Crème Glacée Pistache
- Coulis de Framboise
- Sorbet de Mangue
- Joconde Pistache

Conservez à - 18°C

Photos non contractuelles - Décoration susceptible de modifications suivant conditions

# Traiteur et Boulangerie des Fêtes

## Canapés Apéritif

« ***Pain Achard*** » (à base d'Epautre et Lin, Achard de légumes non pimenté) **Nouveau**

« ***Petits Fours Salés*** » ***de*** 0,80 € à 1,00 €

- Bouchée de Porc
- Mini-Pizza
- Feuilleté Saucisse
- Allumette Fromage
- Toast Tomate Moutarde ou Chèvre Miel
- Flammekueche Lardons ou Saumon
- Mini Croque-Monsieur
- Mini Quiche Lorraine

« ***Choux Salés*** » 2,00 €

- Chèvre Ciboulette
- Crème au Bleu / Noix
- Crème de Saumon
- Crème de Jambon

« ***Macarons Festifs*** » 2,00 €

- Garni à la Mousse de Foie gras
- Garni au Crémeux Champenois

« ***Mini'Buns Garnis*** » 2,00 €

- Cream Cheese aux fines herbes et au Saumon

## Nature à Garnir

- Toast Rond Nature .... 2,50€
- Navette .... 0,50€
- Vol au Vent .... 0,60€
- Mini Bun's .... 0,70€
- Pain Surprise Nature prêt à garnir (32 toasts) .... 10,00€
- Pain de Mie ..... 3,60€

## Accompagnez vos plats et décorez vos Tables de Pains Festifs.

### Pains Spéciaux, Tourtes, Petits Pains Individuels, ...

- **Foie Gras :** Grand Rando, Pain aux Figues , Pain d'Epices, Pain Tradition aux Fruits
- **Fromage :** Campagne aux Noix , Pain d'Epeautre et Lin, Pain Traditional aux Fruits
- **Viandes et Gibiers :** Pain Chistera, Pain d'Epeautre et Lin
- **Fruits de Mer :** Pain de Seigle

*Commandez aussi vos baguettes pour que nous puissions vous servir au mieux...*

## Dès le 5 Décembre

**« Brioche de Noël »**
**« Pain d'Epices»**

## A partir du 16 Décembre

**« Pâté Créole » 6 pers / 11 à 12€**

- **Nature**
- **Confiture de Goyavier**
- **Confiture de Papaye**

## A partir du 26 Décembre

**« Galette des Rois » 4/5 pers à 14€ 8/10 pers à 28€**

- **L'authentique :** Frangipane Nature
- **Les spéciales (Supplément 2€) :** Frangipane Pépites Chocolat ou Poires

**« Couronne des Rois » (avec sa fève) 8 pers à 18€**

- Brioche Provençale parfumée à la FLeur d'Oranger
- Fruits Confits, Décoration aux Fruits Confits

## Entremets de la Saint-Sylvestre : le 31 décembre

**« Verger Champenois » 6 pers -28 € / 8 pers - 38 €**

- Mousse Champenoise
- Coulis de Framboise
- Biscuit Pistache
- Meringue Italienne

**« Le Saint-Sylvestre » 6 pers -28 € / 8 pers - 38 €**

- Crème Diplomate au Praliné
- Crémeux et Confit de Citron
- Dacquoise Noisette

**Voir Conditions au Magasin**