



BENOÎT THIERRY
MAÎTRE ARTISAN
BOULANGERIE PÂTISSERIE

F ê t e s
2 0 2 5

Nos bûches chocolat

Alexandra

Meringue moelleuse
chocolat et mousse au chocolat



Croustillon

Crème légère chocolat noir 64%,
crèmeux vanille, craquant praliné
à l'ancienne et biscuit noisette



Éclipse

NOUVEAUTÉ

Taille unique 6 pers.
Crème légère chocolat
caramel crèmeux, biscuit chocolat
et croustillant streusel

Nos bûches aux fruits

Tourangelle

Suprême vanille, pommes façon tatin
au caramel salé, biscuit noisette



Tropical

Crème légère mascarpone, crèmeux
mangue-passion, mangue poêlées,
biscuit citron



Élysia

NOUVEAUTÉ

Crème légère goyave crèmeux fraise
croustillant pistache biscuit moelleux
imbibé goyave

Nos bûches traditionnelles

Chocolat

Biscuit génoise
et crème au beurre chocolat noir

Café

Biscuit génoise et crème au beurre café

Nos bûches glacées

Omelette norvégienne

Meringue italienne,
glace vanille plombière, génoise



Ispahan

Sorbet litchis à la rose, sorbet framboise,
biscuit macaron à la rose



Pecalya

NOUVEAUTÉ

Glace vanille et noix de pécan,
caramel coulant et biscuit

Petits-fours sucrés

- 🍷 Tartelette citron,
- 🍷 Tartelette citron meringuée,
- 🍷 Tartelette mangue-framboise,
- 🍷 Tartelette gianduja,
- 🍷 Tartelette framboise,
- 🍷 Tartelette chocolat,
- 🍷 Choux : chocolat, café, pistache, caramel, citron, vanille et praliné.

Navettes

- 🍷 Canard fumé, confit d'oignons et noix
- 🍷 Saumon fumé concombre,
- 🍷 Poulet tomates confites,
- 🍷 Jambon blanc, brie et beurre de truffe
- 🍷 Chèvre-pesto,
- 🍷 Jambon serrano comté

Petits-fours salés à réchauffer

- 🍷 Lorraine 🍷 pizza 🍷 chèvre épinard,
- 🍷 saumon poireaux 🍷 thon tomate,
- 🍷 fromage 🍷 légumes,
- 🍷 poulet provençale, 🍷 feuilleté saucisse

Petits-fours salés froids

- 🍷 Nougat de chèvre,
- 🍷 Opéra tomate mousse ricotta gelée de basilic et confit de tomate
- 🍷 Confit de figues et mousse de foie gras
- 🍷 Tartare de saumon citron et aneth ciboulette

**A partir
du 31 décembre**

Le Saint-Sylvestre

Taille unique pour 6 pers.
Mousse vanille, crémeux gianduja,
croustillant pécan,
biscuit shortbread

100%
maison

**A partir
du 1^{er} janvier
découvrez nos
différentes
galettes
des rois**

**Gourmandises
maison à offrir**

Chocolats
Nos tablettes origines
Pâtes de fruits
Marrons glacés





VOTRE COMMANDE

Date :

Heure :

NOM & PRÉNOM :

VILLE :

TÉLÉPHONE :

BOULANGERIE	QUANTITÉ	APÉRITIF	
Bagatelle label rouge 		Baguette apéro chorizo olives	
Crousti graines		Baguette apéro lardons emmental	
Baguette ordinaire / pain	/	Pain chèvre thym	
Pavé tradition		Pain comté cumin	
Boule aux graines		PETITS FOURS SALÉS À RÉCHAUFFER - LES 23/24 et 30/31 (Uniquement en boîtes assorties, pas de choix possible) Sauf allergies alimentaires	
Fagot		Boite de 12 pièces assorties : 8,50 €	
Complet		Boite de 20 pièces assorties : 12,80 €	
Campagne		Boite de 30 pièces assorties : 22,50 €	
Seigle / seigle citron	/	PETITS FOURS SALÉS FROID - LES 23/24 et 30/31 (Uniquement en boîtes assorties, pas de choix possible) Sauf allergies alimentaires	
Noix / noix raisin	/	Boite de 12 pièces assorties : 24,00 €	
Khorasan		Boite de 24 pièces assorties : 46,00 €	
Engrain		NAVETTES - LES 23/24 et 30/31 (Uniquement en boîtes assorties, pas de choix possible) Sauf allergies alimentaires	
Norvégien / norvégien fruits	/	Plateau de 12 navettes : 21,00 €	
Figues		Plateau de 20 navettes : 34,00 €	
Maïs			
Nutrition			
Pain de mie toast (rond ou carré)			
Tourte de meule T80			
Pain des Rois			
Ficelle			
Petite et grosse boule			



Nous vous invitons à passer commande avant
le 20 décembre pour Noël et avant le 28 décembre pour le Nouvel An.



VIENNOISERIES DES FÊTES					Prix	À PARTIR DU 31 DÉCEMBRE					Prix
Brioche de Noël					7,50 €	Le Saint-Sylvestre					36,00 €
Pain Stollen					29,00 €/kg	Taille unique pour 6 pers.					
Pain d'épices (nature, orange, gingembre)					22,50 €/kg	Dans la limite des stocks disponibles					
Sachet de sablés de Noël (sachet de 180 gr.)					8,00 €	PETITS FOURS SUCRÉS - LES 23/24 et 30/31					
Bûches Traditionnelles					Prix/Part	(Uniquement en boîtes assorties, pas de choix possible)					
						Sauf allergies alimentaires					
Chocolat					5,25 €	Plateau de 12 pièces 15,00 €					
Café					5,25 €	Plateau de 24 pièces 28,80 €					
Bûches Pâtisseries											
Alexandra					5,50 €	MACARONS ASSORTIS					
Croustillon					5,50 €	Chocolat, citron, pistache, vanille, framboise, passion					
Éclipse					5,50 €	Boîte de 8 pièces 12,50 €					
Tourangelle					5,50 €	Boîte de 12 pièces 18,00 €					
Tropical					5,50 €	Les petits plus ...					
Élysia					5,50 €					
LES Bûches Glacées										
Omelette Norvégienne					5,50 €					
Ispahan					5,50 €					
Pecalya					5,50 €					

La maison THIERRY vous réserve le meilleur de son savoir faire pour égayer vos papilles.

Sophie et Benoît Thierry

L'équipe boulangerie :

Clément C., Manuel, Julie, Clément D. et Mehdi

L'équipe pâtisserie :

*Christopher, Léa, Alpha, Andrew, Nathan, Cédric,
Tamara, Céline, Enrique et Maryam*

L'équipe vente :

*Sliuka, Florent, Jade, Delphine et Maxime
vous souhaitent de joyeuses fêtes*

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

De 6 h 30 à 19 h 00

sauf le 24 fermeture à 18 h 15

et le 31 fermeture à 18 h 00

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier



**LIMITE DES COMMANDES AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL ET AVANT LE 28 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN
AUCUNE MODIFICATION NI COMMANDE NE POURRONT ÊTRE HONORÉES APRÈS CES DATES**

Téléphone : 02 47 57 04 61 - 40, Quai Général de Gaulle - 37400 AMBOISE