

Fêtes  
2025



BENOÎT THIERRY  
MAÎTRE ARTISAN  
BOULANGERIE PÂTISSERIE

## Nos bûches chocolat

### Alexandra

Meringue mælleuse  
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<sup>er</sup> 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		<b>PETITS FOURS SALÉS À RÉCHAUFFER - LES 23/24 et 30/31</b> <b>(Uniquement en boites assorties, pas de choix possible)</b> <b>Sauf allergies alimentaires</b>
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	/	<b>PETITS FOURS SALÉS FROID - LES 23/24 et 30/31</b> <b>(Uniquement en boites assorties, pas de choix possible)</b> <b>Sauf allergies alimentaires</b>
Noix / noix raisin	/	Boite de 12 pièces assorties : 24,00 €
Khorasan		Boite de 24 pièces assorties : 46,00 €
Engrain		<b>NAVETTES - LES 23/24 et 30/31</b> <b>(Uniquement en boites assorties, pas de choix possible)</b> <b>Sauf allergies alimentaires</b>
Norvégien / norvégien fruits	/	Plateau de 12 navettes : 21,00 €
Figues		Plateau de 20 navettes : 34,00 €
Mais		
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 €	<b>PETITS FOURS SUCRÉS - LES 23/24 et 30/31</b> <b>(Uniquement en boîtes assorties, pas de choix possible)</b> <b>Sauf allergies alimentaires</b>		
BÛCHES TRADITIONNELLES		Nombre de parts			Prix/Part			
Chocolat		4	6	8	10	5,25 €	Plateau de 12 pièces 15,00 €	
Café						5,25 €	Plateau de 24 pièces 28,80 €	
BÛCHES PÂTISSIÈRES								
Alexandra						5,50 €		
Croustillon						5,50 €		
Éclipse						5,50 €	<b>MACARONS ASSORTIS</b> <b>Chocolat, citron, pistache, vanille, framboise, passion</b>	
Tourangelle						5,50 €	Boîte de 8 pièces 12,50 €	
Tropical						5,50 €	Boîte de 12 pièces 18,00 €	
Élysia						5,50 €	<b>Les petits plus ...</b>	
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, Enriqué et Maryam*

*L'équipe vente :*

*Slivka, 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<sup>er</sup> janvier**



**100%  
maison**

**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