



La Boulangerie Pâtisserie le Piémont
vous souhaite de

*Joyeuses Fêtes
de fin d'année*

32, Grand Rue - 67140 Barr
03 88 08 92 70 - boulangerie.patisserie@lepiemont.fr





Nos Apéritifs

Nos Suggestions

Le Pain Surprise garni (6p : 30 Toast 26€,

8p : 40 Toast 34,50€, 12p : 60 Toast 49,50€)

Le Kougelhopf Surprise (6p 29€, 8p 37€, 12p 51€)

Le Kougelhopf Salé (25,50 €/kg)

Feuilletés Viennois Cumin ou Fromage

Les Bretzels Salés, Fromages ou Lardons

Les Malicettes Natures ou Garnies (1,15€ - 3,30€)

Tartines salées (plateau de 20 pièces min., 30€ les 20)

Minis Burgers Poulet (1,95 €/pièce)

Assortiments de Feuilletés Salés (pur beurre, 44€/kg)



Nos Hors d'Oeuvres

La Baguette Flambée, Pizza ou Savoyarde

Feuilletés au Fromage ou Viande

Tarte à l'Oignon

Quiche aux Légumes

Quiche Lorraine

Pâté Lorrain

Tourte au Saumon

Pâté en Croûte



Nos Pains



À BASE DE FARINE BLANCHE

La Pointue

La Tradition

La Paysanne (blé, seigle, épeautre)

La Pointue aux Graines

La Noix, Noisettes, Raisins

Accompagne de l'entrée au dessert

LES SPÉCIAUX « TRADITIONNELS »

Le Pain de campagne

Le Petit Paysan (blé, seigle, épeautre)

Le Pain aux Noix

Le Nordique

Le Complet

Le 7 Céréales

Le Forgeron (seigle, lins brun et jaune, tournesol, sésame)

Accompagne tous les plats en sauce



LES PAINS DE SAISON ET DE FESTIVITÉS

Le Pain à la Chataîgne

Le Pain aux Figues

Le Pain de Seigle

Le Pain Rustique (blé, seigle et levain de seigle)

Le Pain de Mie

Les Navettes Briochées

Pour les apéritifs et le fromage

LES GRAINES ET DIÉTÉTIQUES

Le Pain du Piémont (farine petit épeautre, seigle, khorasan, graines sésame noir et tournesol)

Le Pain au Chia (chia, courges , lin brun)

Le Pain Bucolique (lentilles, pois chiche, petit épeautre, pois cassés)



Nos Bûches Traditionnelles

4/6p à 23,75€

6/8p à 33,25€

La Bûche de Noël

Une Génoise Moelleuse garnie
à la Crème Mousseline

PARFUMS AU CHOIX

Vanille • Café • Chocolat • Kirsch • Pralin



Nos Bûches Mousses

4/6p à 26,25€

6/8p à 36,75€



La Bûche Forêt Noire

Biscuit Moelleux au Chocolat
Mousse Intense au Chocolat
Mousse Légère Kirsch et Vanille
Parsemée de Griotte Macérées au Kirsch



La Bûche Trois Chocolats

Biscuit Moelleux au Chocolat
Mousses aux Chocolats sur trois étages
Glaçage au Chocolat Noir



Nos Bûches Créations

4/6p : 26.25€

6/8p : 36.75€



La Casse Noisette

Brownie aux Noisettes
Croustillant à la Noisette du Piémont
Ganache Fondante au Chocolat Noir Intense
Mousse à la Noisette du Piémont
Mousse au Chocolat Lait



La Red Berry

Biscuit Génoise coloré Violet
Légère Mousse à la Fraise
Ganache montée à la Vanille
Crèmeux à la Framboise
Compotée Myrtille
Sablé Friable coloré rose au
Chocolat Blanc

* Tous nos colorants sont naturels et issus de végétaux

Nos Bûches Créations

4/6p : 26.25€

6/8p : 36.75€



La Pistache Caramel

Bavaroise à la Pistache
Mousse au Caramel
Brunoise de Pommes à la Vanille
Caramel Fondant
Sablé Breton Fondant



L'Esprit de Noël

Mousse Praliné au Chocolat Lait et Noir
Crèmeux à la Mandarine
Ganache Montée à la Vanille
Compotée à la Mandarine
Pain de Gênes aux Epices de Noël



L'Alliance Tropicale

Mousse à la Passion
Mousse au Fromage Blanc
Compoté à la Mangue
Crème Citron Vert et Ananas
Croustillant au Citron
Biscuit Génoise





Nos Bûches Glacées

4/6p : 27.50€

6/8p : 38.50€



L'Étoile Filante



Crème Glacée au Yaourt et Inclusion de Myrtilles
Sorbet aux Fruits Tropicaux
Sorbet à l'Açaï
Biscuit à la Noix de Coco

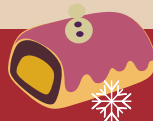
Instant Fruité



Sorbet à l'Argousier
Soufflé glacé à la vanille de Madagascar
Sorbet Citron de Sicile Bio
Biscuit moelleux



Souvenir d'Enfance



Sorbet à la Mandarine
Sorbet au Cassis
Sorbet à la Passion
Biscuit Joconde à l'Amande



Vacherin de Noël

Crème Glacée à la Vanille de Madagascar

Sorbet à la Fraise

Glace au Chocolat Noir

Fond de Meringue



Vacherin sur-mesure

*Cette année, avez la possibilité de choisir vos parfums
(dans la limite de 4 parfums au choix par vacherin) ,
le tout sur un Fond de Meringue et masqué de Crème Chantilly;*

Liste de parfums disponibles

Glaces



Sorbets



Sur commande jusqu'au 18/12/2024



Nouvel An



NOTRE SUGGESTION

L'Horloge

4p: 26,25€, 6p: 36,75€, 8p: 47,25€

Pâte Sablée au Cacao, Compotée à l'Orange et la Passion
Crèmeux au Chocolat Noir Intense
Mousse à l'Amande et Ganache Montée Lactée



Nos Intemporels

Les Calendriers Traditionnels

4,75€/p

Garnis de Crème Mousseline, parfum au choix
(vanille, café, chocolat, kirsch, pralin)

Le Calendrier aux Trois Chocolats

5,25€/pers

Biscuit Moelleux au Chocolat
Mousses aux Chocolats sur trois étages
Glaçage au Chocolat Noir

Le Calendrier à la Forêt Noire

5,25€/pers

Biscuit Moelleux au Chocolat
Mousse Intense au Chocolat
Parsemée de Griottes Macérées au Kirsch
Mousse Légère au Kirsch et à la Vanille





GALETTE À LA FRANGIPANE
Crème d'Amande



GALETTE AUX POMMES
Compote de Pommes et brisures de
pommes fraîches



GALETTE PRALIN-NOISETTES
Crème d'Amande au Pralin
parsemée de Noisettes





Boulangerie Pâtisserie - Le Prémont



Nos Horaires

Dimanche 22 Décembre : 7h-13h

Lundi 23 Décembre : 7h-15h

Mardi 24 Décembre : 5h30-14h

Fermé le 25 et 26 Décembre

Dimanche 29 Décembre : 7h30-12h30

Lundi 30 Décembre : 7h30-12h30

Mardi 31 Décembre : 6h-14h

Fermé le 1 et 2 Janvier 2025

Thierry et son équipe vous souhaitent d'agréables
fêtes de fin d'année et vous remercient de votre confiance.



Date limite de commande :

21/12/2024

Date limite de commande vacherins au choix : 18/12/2024 à 12h

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr