



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 : 40 Toast 27,50€, 8p : 60 Toast 36€, 12p : 80 Toast 51,50€)

Le Kougelhopf Surprise (6p : 31€, 8p : 39€, 12p : 53€)

Le Kougelhopf Salé (26 €/kg)

Mannele Bretzel Surprise (40 Toasts 32,50€, 60 Toasts 45€)

Feuilletés Viennois Cumin ou Fromage

Les Bretzels Salés, Fromages ou Lardons

Minis Malicettes Nature (0,75€) ou Garnies (1,50€) -

Plateau de 20 minis malicettes garnies (27,50€)

Tartines salées (plateau de 20 pièces min., 31,50€ les 20)

Minis Burgers Poulet (2,10 €/pièce)

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



Nos Hors d'Oeuvres

La Baguette Flambée, Pizza ou Savoyarde

Feuilletés Poulet Curry ou Pesto

Tarte à l'Oignon

Quiche aux Légumes

Quiche Lorraine

Pâté Lorrain

Pâté en Croûte





À BASE DE FARINE BLANCHE

La Pointue

La Tradition

La Paysanne (blé, seigle)

La Pointue aux Graines

La Noix, Noisettes, Raisins

La Miche à l'ancienne

Accompagne de l'entrée au dessert

LES SPÉCIAUX « TRADITIONNELS »

Le Pain de campagne

Le Pain aux Noix

Le Nordique

Le Complet

Le 7 Céréales

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

Le Pain Croisé des Temps (blé, épeautre, Khorasan, sarrasin, seigle)

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 Mîe

Les Navettes Briochées

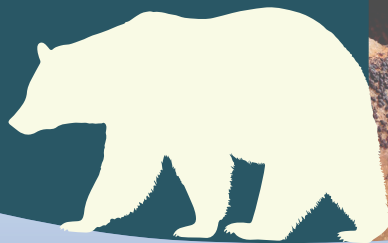
Pour les apéritifs et le fromage

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 Campagrain (blé, seigle, avoine, orge, sésame, tournesol, lin brun et lin jaune)



Nos Bûches Traditionnelles

4/6p à 23,75€

6/8p à 33,25€

La Bûche de Noël

Une Gênoise 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



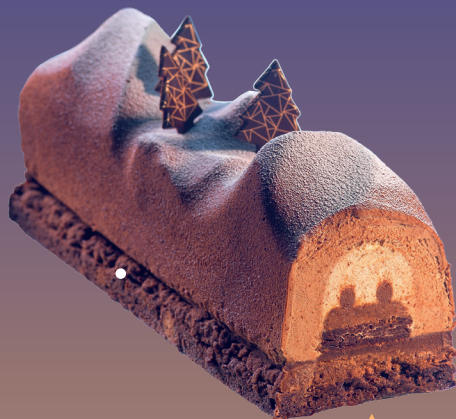
Nos Bûches Créations

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€



Irish Christmas



Mousse Baileys
Mousse Arabica
Biscuit Moelleux Café
Crèmeux Chocolat au lait Café
Croustillant Café

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, ayez 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 18/12/2025

*VACHERIN DE NOËL
OU SUR-MESURE :
faites vous plaisir !*



Nouvel An



*Nos
Intemporels*

(en 4 et 6p à 26,25€
6-8p à 36,75€)

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

Parsmée de Griottes Macérées au Kirsch

Mousse Légère au Kirsch et à la Vanille

*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

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







Nos Horaires

Lundis de Décembre fermés

Mardi 23 Décembre : 6h-19h00

Mercredi 24 Décembre : 5h30-14h

Fermé le 25 et 26 Décembre

Dimanche 28 Décembre : 7h00-12h00

Mardi 30 Décembre : 6h-19h00

Mercredi 31 Décembre : 6h-14h

Fermé le 1 et 2 Janvier 2026

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

Date limite de commande :

20/12/2025

Date limite de commande vacherins au choix : 18/12/2025 à 12h

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

www.mangerbouger.fr