

**HORAIRES EXCEPTIONNELS
D'OUVERTURE**

Mercredi 23 décembre 2020
de 7h00 à 19h30

Mercredi 30 décembre 2020
de 7h00 à 19h30

FERMETURE

Lundi 21 décembre 2020

Lundi 28 décembre 2020

*Boulangerie
Puttier*
depuis 1960

L'Épi d'Or

24, avenue Garibaldi

03 29 86 11 68

*Cartes des fêtes
2020*

Les Pains Spéciaux

PAIN DE SEIGLE

En accord avec tous les fruits de mer.

PAIN DE CAMPAGNE, PAIN RUSTIQUE AU LEVAIN, PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

En bâtard, en boule ou en baquette.

Tous parfaits pour accompagner n'importe quel plat
et même le foie gras.

PAIN AUX NOIX, PAIN VIGNERON

Les spéciaux pour les fromages.

TOUTE LA GAMME DES PAINS AUX CÉRÉALES

Multicroc, bûcheron, chasseur, hallygrain.

PAIN DE MIE ROND ET CARRÉ, PAIN BRIOCHÉ

Pour les canapés et le saumon fumé.

PAIN DE CAMPAGNE AUX FIGUES

Le spécial foie gras.

Les Bûches Traditionnelles roulées

3€20
la part

Parfum au choix :
Vanille, café, chocolat, praliné ou
Grand-Marnier.

L'entremet du Nouvel an : Le Saint-Sylvestre

3€20
la part

Biscuit amande, crèmeux
citron vert, mousse framboise

Les Bûches 3,60€ la part

Trois chocolats

Biscuit chocolat, mousse chocolat blanc,
mousse chocolat lait, mousse
chocolat noir.



Noisette

Biscuit amande, croustillant amande,
crèmeux gianduja, mousse pralinée éclats de noisettes.



Catalane

Biscuit cuillère, compotée d'oranges,
crème brûlée orange, crème caramel.



Eugénie Framboise

Biscuit amande, bavaroise vanille, framboises.



Forêt noire

Biscuit chocolat, confit de
cerises noires, griottines, bavaroise au kirsch.



Bûche douceur

Biscuit pain d'épice, craquant praliné,
crèmeux mandarine, mousse chocolat blond.



Double saveur

Biscuit cuillère, crèmeux mandarine Yuzu,
mousse fraises des bois.



Perle de Noël 2020

Biscuit marron, crèmeux cassis,
crèmeux vanille, mousse légère au marron.

