

**HORAIRES EXCEPTIONNELS
D'OUVERTURE**

Mercredi 22 décembre 2021
de 7h00 à 19h30

Mercredi 29 décembre 2021
de 7h00 à 19h30

FERMETURE

Lundi 20 décembre 2021

Lundi 27 décembre 2021

*Boulangerie
Puttier*
depuis 1960



L'Épi d'Or

24, avenue Garibaldi

03 29 86 11 68



*Cartes des fêtes
2021*

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 3,30€ 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.



Mirabelle

Biscuit cuillère, compotée mirabelle,
mousse au miel.



Double saveur

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



Perle de Noël 2021

Biscuit cuillère crèmeux yuzu,
mousse chocolat noir, croustillant praliné.

