

# Epiphanie



Retrouvez aussi toutes nos galettes de tradition au délicat feuilletage pur beurre garnies de notre délicieuse frangipane déclinées également à la pomme ou au chocolat

Collection de Fèves inédites!!!

## Et nos douceurs

Pour offrir ou se faire plaisir, pensez à nos:

- \* Chocolats Valrhona®
- \* Macarons
- \* Mignardises

VALRHONA



## Horaires d'ouvertures

Le mardi 24 décembre:  
de 5h00 à 19h00

Le mercredi 25 décembre:  
de 5h00 à 12h30

Le mardi 31 décembre:  
de 5h00 à 19h00

### Fermeture exceptionnelle

Le magasin sera fermé  
le mercredi 1<sup>er</sup> Janvier 2025

Votre fidélité récompensée!!!  
jouez à notre **Grand Jeu** pour gagner



**1 Robot pâtissier**

**Toute l'équipe vous souhaite  
de joyeuses fêtes de fin d'année!!!**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Carte DES FÊTES



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

**Rachel & Frédéric BOUVIER**

Z.A. Les Druisieux

26260 St Donat Sur l'Herbasse

Tel : 04 75 45 25 94

[www.patisserieboulangeriebouvier.fr](http://www.patisserieboulangeriebouvier.fr)

Campaillette  
• ARTISAN BOULANGER •

[www.campaillette.com](http://www.campaillette.com)

# Nos pains spéciaux

## POUR LA PÉRIODE DES FÊTES :

### \* PAIN DE NOËL :

**Cranberries:** (Farine de blé, farine de seigle, cranberries 14%, raisins secs 6%, noisettes 3%)

### \* LE SPÉCIAL FOIE GRAS : Duo : Maïs / Figs



### \* LE FÉTICHE

**Le Muesli:** (Farine de blé, farine de seigle, farine de riz, ananas, abricots, papayes séchées, graines de tournesol, lin)

### \* Pain à la Châtaigne

### \* Pain de Seigle citron



### \* Pain de Seigle

### \* Pain aux Noix

### \* Pain aux figues

### \* Pain de grains de forme (spécial toast)

### \* Pain 14 céréales

### \* Pain de mie (Carré)



### \* Pain brioché

**Et toujours notre gamme annuelle de nos pains spéciaux**



# Nos bûches 4,40€

## Nos bûches traditionnelles

- Vanille
- Praliné
- Moka
- Chocolat ( finition ganache)
- Marrons ( finition chantilly-marrons)

# Bûches Glacées 4,40€

### \* L'INCONTOURNABLE VERCORS

Crème glacée vanille de Madagascar, incorporée de Noix, caramel, montée sur une meringue

### \* L'ESTIVALE :

Sorbet myrtille, glace marron parsemée de brisures de marrons sur un lit de meringue.

### \* LA SUBTILE

Sorbet mangue, mousse glacée au praliné sur une base de brownie

### \* LA CLASSIQUE

Glace vanille de Madagascar et sorbet fraise



# Nos bûches 4,40€

### L'INCONTOURNABLE ROYALE

Biscuit succès, feuilletine craquant praliné, remontée d'une mousse chocolat

### L'ÉTAT DE CHOC

Mousse lactée, insert ganache caramélia parsemée de perles craquantes sur un fond de cookies

### LA BONHEUR

Mousse framboise, crémeux citron, croustillant chocolat blanc sur cake au zeste de citron

### LA MARIE GALANTE

Mousse vanille insert de pommes caramélisées et parsemée de billes croustillantes au caramel sur un croustillant praliné et un biscuit joconde

### LA DONATIENNE

Mousse vanille insert de pommes caramélisées sur un biscuit joconde et craquant praliné



**Toutes nos bûches sont réalisées à partir de chocolat Valrhona\***

**Pensez à commander avant le jeudi 21 décembre**