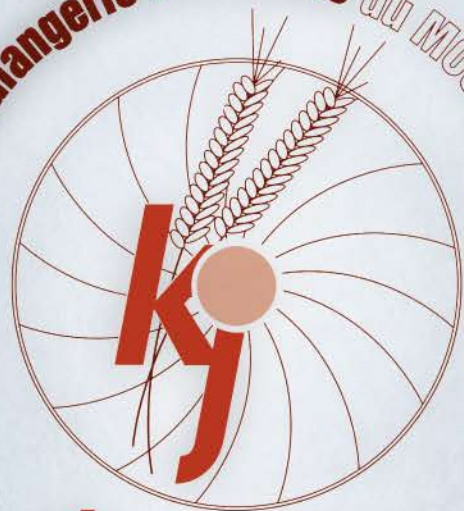


Boulangerie-Pâtisserie du MOULIN



Maitre Boulanger
Kjacques

et toute son équipe
vous souhaitent de

*Joyeuses fêtes
de fin d'année
2019*

Pour accompagner vos plats...

- Minis pains carrés blancs, demi-gris ou aux noix
- Minis pistolets blancs, aux graines de pavot, aux graines de sésame ou gris
- Pistolets blancs normaux ou cuits sur pierre
- Pains de table (pistolets allongés)
- Tresses aux graines de sésame
- Baguettes blanches ou grises
- Baguettes nouvelle fournée (à l'ancienne)
- Sandwiches mous
- Pains aux noix (400g / 800g)
- Pains toast (+/- 20 tranches)

Les cougnoux

- Nature
- Chocolat
- Sucre
- Sucre et raisins
- Raisins seuls

Ils sont disponibles en 100g, 250g et 500g.



Les desserts classiques

- Les **crème au beurre moka**, praliné, chocolat, Cointreau ou Grand-Marnier
- Les **crème fraîche et fruits**

Les crème au beurre et les crème fraîche sont présentés sous forme de bûches de 4, 6, 8, 10, 12 personnes à Noël et sous forme de cœurs du même nombre de personnes au Nouvel An. Des bûchettes pour Noël et des cœurs individuels pour le Nouvel An sont également disponibles.



- Les **Forêt Noire** (biscuit savoie au chocolat garni de crème fraîche et de cerises griottes au kirsch à l'intérieur et entouré de feuilles de chocolat fondant).

Les Forêt Noire sont présentées sous forme de bûches de 4, 6, 8, 10, 12 personnes à Noël et sous forme de gâteaux du même nombre de personnes au Nouvel An.

- Les **mignardises** présentées par 4 dans une petite assiette dorée.

Les desserts originaux

- «**L'Envie**» : composé d'un biscuit chocolat-framboise, une mousse framboise et une ganache chocolat.
- «**Le Normand**» : composé d'un biscuit dacquoise noisette cacao, une compotée de pomme caramélisée, un caramel mou au beurre salé et une mousse aux éclats de chocolat.
- «**Le Glossy**» : composé d'un cake au citron vert, un confit de fraise et une mousse au litchi.

Et toujours...

- «**Le Vanille**» (biscuit chocolat avec son croustillant, une crème brûlée et une mousse au chocolat).

Les desserts originaux sont présentés sous forme de bûches de 4, 6, 8, 10, 12 personnes à Noël et sous forme de gâteaux du même nombre de personnes au Nouvel An. Des petits gâteaux individuels sont également disponibles.

Les desserts glacés et les sorbets

- Les **sorbets** (pommes vertes, citron, framboises, Champagne).
- La **bûche glacée** (entremet glacé au ferrero et de sorbet framboise).
- Les **bonhommes de neige** (glace vanille et glace caramel au beurre salé) disponible pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.

Rue A. Histace 1A - Gerpinnes • 071 50 53 33
Grand-Rue 11 - Somzée • 071 22 10 55