

LES PAINS FESTIFS:

Le Pain au seigle noir: un pain riche en arômes, en fibres et d'une excellente conservation.

Le Pain de Noël: saveur sucrée; sa mie fondante avec des abricots secs, des morceaux de figues, céréales et éclats de noisettes, avec une pointe de Levain

Le Pain d'Epices gourmand: savoureux, avec sa texture très fondante, il se conserve très longtemps.

Le Thorik: pain nordique, riche en graines et à mie foncée. A déguster en toast accompagné de saumon fumée par exemple.

Le Pain de Dieppe: Un pain légèrement brioché qui accompagnera tous vos mets.

La Délice de St Ouen: notre célèbre et délicieuse tradition au levain
...Et toujours toute la gamme de nos pains traditionnels dont la tradition, la tradition céréales et le Pain de mie complet...

NOS BUCHES

6 parts (taille unique)

La Forêt noire: Mousse vanille accompagnée ses copeaux de chocolat et son lit de cerise sur fond génoise

La 3 chocolats : Mousse chocolat noir, chocolat au lait & chocolat blanc sur son fond génoise

L'Acidulée: Mousse Citron & son insert framboise sur son fond génoise

La Bûche du verger: Mousse pomme granny et son insert de dés de poires caramélisées, sur fond génoise.

La Bûche Royale: Mousse chocolat sur son craquelin croustillant sur son fond génoise

NOS PLATEAUX

Petits fours salés:

Plateau d'assortiments de divers Amuses bouches salés

Petits fours sucrés:

Plateau d'assortiments de divers Amuses bouches sucrés

LES GOURMANDISES DE NOËL

Ballotins de chocolats artisanaux français (différents grammages)

Guimauves de Noël

Meringues de Noël

Pâtes de fruits

Roses des sables