

Le pain de campagne
La tourte de seigle auvergnat
La tourte de seigle citron confit
La baguette et la flûte de tradition
La baguette paysanne
Le pain aux céréales et graines
Le pain complet
Le Rugbrot nordique aux graines
Le pain d'épices
Le pain au foin
Le pavé paysan
Le pain au petit épeautre
Le pavé au sarrasin torréfié
Le pain aux noix
Le pain aux figues et châtaigne
Les baguettes au fromage

LES PAINS

- CONTACT -
04 71 59 96 87
1, Chemin du Fanget
43290 - Saint Bonnet le Froid



LES BÛCHES

4,80€ la part

- La Roulée -

à la vanille de Madagascar et agrumes,
Tradition et fraîcheur du biscuit roulé.

- La Forestière -

au chocolat et praliné,
Profondeur du chocolat « Tanariva » et noisettes
caramélisées.

- La Poire William et érable -

le fruité des poires associé au sirop d'érable et noix de pécan.

- LA VELAY -

l'indissociable accord traditionnel de la verveine citronnelle avec les
myrtilles sauvages, sablé croustillant.

- L'ARDÉCHOISE -

marrons glacés et châtaignes en accord parfait avec la
vanille, croustillant d'un sablé breton.

- LA PILAT - (sans gluten)

yaourt et pomme inédite à découvrir, cette belle pomme rose associée à la
glace yaourt, belle fraîcheur en bouche avec la meringue citronnée.

LES DOUCEURS GLACÉES

5,00€ la part

Les petits fours :

Diamants vanille et chocolat,
meringuettes, sablés aux graines,
champignons aux notes de café.

Les panettones :

- Chocolat
- Citron confit/marrons glacés
- Myrtilles confites

Le velouté de champignons :

Le pot, tel quel ou
rallongé en soupe.

La terrine maison :

Terrine de campagne aux
cèpes.

LES PETITES FAIMS

LES CHOCOLATS ET CONFISERIES

- COFFRET DE CHOCOLATS -

Un assortiment de chocolats aux multiples saveurs.

- SACHET DE GOURMANDISES -

Mélange délicat de chocolat et de praliné agrémenté de fruits secs sablés.

- FRUITS TURBINÉS -

Mélange de noisettes et d'amandes enrobées de chocolat noir ou lait.

- LES PÂTES À TARTINER -

En petits pots, caramel beurre salé ou myrtille.

- LES PÂTES DE FRUITS -

Assortiment de différentes pâtes de fruits verveine, framboise, myrtille et abricot.

- LES MARRONS GLACÉS -

À l'unité ou en coffret, marrons confits au sirop vanillé et glaçage croustillant.

- LES NOUGATS AUX CÈPES -

Nougats aux fruits secs agrémentés de cèpes secs.

- LES FEUILLETÉS APÉRITIFS -

Mélange de feuilletés apéritifs.

- LES PAINS SURPRISE -

Charcuterie, saumon, poulet mariné ou canard.
Le tout en petits sandwiches
dans un pain de campagne décoré.

- LES COCKTAILS -

Petites bouchées en canapés ou petits sandwiches.

LES PETITS SALÉS

DÉCOUVREZ TOUS NOS PAINS AU DOS

