

Les Ficelles Fantaisie

1.80 € la pièce

Vosgienne, Emmental, Chèvre/Noix, Olives, Chorizo,
Lardons/Beurre Maître d'Hôtel, Chèvre/Miel,
Pesto/Jambon de Pays

Les Baguettes

Baguette Painpille (fleurée à la semoule)

Baguette Tradition
(Primée en 2009 & 2015)

Baguette Tradition Sésame & Pavot

Baguette Tradition Graines de lin

Baguette des Prés
(lin jaune, lin brun, sésame, tournesol)

Baguette Corde (semi-complet)

Notre Recommandation...

La Brochette de Pains : 2.30 € la pièce
Tradition / Pain de Campagne / Pain des Prés
ou

Petit Pain de table individuel : 0.45 € la pièce

Conseils pour déguster votre bûche

. Les Bûches «Spécialités»
et la «Coup de Cœur»
sont à sortir du réfrigérateur **30 minutes**
avant dégustation.

. Les Bûches Traditionnelles,
ainsi que la Bûche Mandarine
sont à sortir du réfrigérateur **2 heures** avant dégustation.

Les Pains Spéciaux

Bucheron (3 graines)
pour accompagner gibiers et fromages

Bucheron Fruits (pomme, noix, abricot, figue)
pour accompagner Foie Gras ou fromages

Charpentier (levain de seigle)
pour accompagner charcuteries et viandes

Complet

Labour (5 graines)
pour accompagner les fromages

Pain de Seigle
pour accompagner vos huîtres

Pain de Campagne
pour accompagner huîtres et viandes

Pain de Campagne aux noix
pour accompagner les fromages

Grand Pain de Mie
(rond ou carré)

Pain Brioché Nature ou Raisin
pour accompagner le Foie Gras

Pain d'Epice

Pain des Amis (gros pain rustique de 800 g)
pour accompagner viandes et gibiers

Pavé Tradition
pour accompagner le saumon frais

Pavé d'Epeautre

Les Pâtés en Croûte

Feuilletage, viande de porc marinée au vin blanc
et assaisonnement

Primés 3^{ème} de la Marne en 2018

Se décline en 4, 6, 8, 10 personnes et format «pâté apéro»

Clôture des commandes de Noël
pour les 24 & 25 décembre
le Samedi 21 décembre à 12 h,
dernier délai.

Aucune commande, aucune modification
ne pourront être prises en compte après ce délai.

Nos Horaires pendant les Fêtes

Mardi 24 Décembre de 7h à 18h, non stop

Mercredi 25 Décembre de 7h à 13h30

JEUDI 26 Décembre FERMÉ

Mardi 31 Décembre de 6h à 18h, non stop

Mercredi 1^{er} Janvier 2020 de 7h à 13h30

Dès le 1^{er} Janvier 2020,
découvrez notre Galette des Rois

élue 1^{er} Prix en 2014

élue 2^{ème} Prix en 2018

élue 2^{ème} Prix en 2019

au Concours

Galette des Rois de la Marne
organisé par la Fédération
de la Boulangerie-pâtisserie de la Marne.

Thème des fêtes :

«Echec et Mat»

31 rue Porte Lucas - 51200 EPERNAY

Tél. 03 26 55 26 06

www.boulangerie-aubonheurdespapilles-epernay

Au Bonheur
des Papilles

Toute l'équipe vous souhaite
une très Belle Année 2020
et vous remercie pour votre confiance.

MAINGRE
Boulangerie-Pâtisserie

Collection 2019-2020

Nos Bûches de Spécialité

4.40 € la part

Belle Hélène *Nouveau!*

Biscuit moelleux à la vanille, crumble aux amandes, croustillant chocolat noisette, crémeux chocolat noir, poire pochée, mousse à la poire

Ecureuil

Biscuit croustillant aux noix, caramel beurre salé (fleur de sel), mousse chocolat au lait, glaçage chocolat au lait avec éclats d'amandes

Gourmande Revisitée *Nouveau!*

Biscuit moelleux aux noisettes torréfiées, mousse pralinée d'amande et de noisette, cœur crémeux chocolat noir, décor un chou garni à la crème pâtissière pralinée par personne

New 3 Chocolats

Biscuit moelleux chocolat noir, feuillantine croquante, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, finition velours chocolat blanc

CroustiFraise

Biscuit financier, croustillant de framboises et de chocolat blanc, biscuit pâte à choux imbibé au sirop de fraise, bavaroise à la fraise, glaçage rouge, décor meringuettes maison

Mandarine

Biscuit génoise imbibé, mousseline mandarine, liqueur de mandarine impériale, morceaux de mandarine, décor coques de macaron

Ne se décline pas en individuel

Tiramisu *Nouveau!*

Biscuit moelleux au chocolat, ganache au café, croustillant café, mousse Mascarpone, décor chocolat

Yuzuboise *Nouveau!*

Biscuit rose imbibé à la purée de framboise, mousse framboise, fruits rouges, mousse inspiration Yuzu, glaçage rose, décor guimauve maison

Nos Bûches de Spécialité se déclinent en 1, 4, 6, 8, 10, 12 parts - sauf mentions contraires

Notre Bûche Coup de Coeur

28.00 € la 6 personnes

Bûche Champenoise (en forme de bouteille de Champagne)

Sablé, mousse sabayon champagne, biscuit moelleux champenois, fruits rouges (mûres, fraises des bois, cassis), glaçage neutre pailleté

Taille unique : 6 personnes

Nos Bûches Traditionnelles

3.90 € la part

Bûches Pâtisseries

Biscuit génoise imbibé et crème au beurre aromatisée au choix :

Vanille / Grand Marnier / Café / Chocolat / Praliné

Se déclinent en 1, 4, 6, 8, 10, 12 parts

Bûches Fruitières

Biscuit génoise imbibé, mousseline légèrement kirschée, soit mélange de fruits, soit framboise et finition meringue italienne

Se déclinent en 4, 6, 8, 10, 12 parts.

Ne se déclinent pas en individuel

Notre Dessert Individuel

4.70 € le dessert

Le Bonnet du Père Noël

Biscuit pâte à choux, mousse vanille, compotée de fruits rouges, sablé à la vanille, guimauve

Pendant les fêtes...

Notre Carte d'Entremets

3.00 € la part

Caroline

En 6 ou 8 parts

Pâte à choux, mousseline pralinée, mini-éclairs

Soit Café/Chocolat - Soit Grand Marnier/Vanille

Forêt Noire

En 4, 6, 8, 10, 12 parts

Génoise au chocolat, mousse chocolat, griottes, chantilly

Millefeuille

En 4, 6, 8, 10, 12 parts

Feuilletage, crème pâtissière, finition sucre glace

Paris Brest

En 6 ou 8 parts

Pâte à choux, mousseline pralinée, amandes, sucre glace

Saint Honoré

En 6 ou 8 parts

Pâte à choux, crème pâtissière Grand Marnier, choux caramélisés à la crème pâtissière Grand Marnier, chantilly

Nos Tartes...

2.50 € la part

Tarte au Chocolat

En 4 ou 6 parts

Pâte sablée, croustillant feuillantine, ganache chocolat au choix (Noir / Lait / Blanc)

Tarte Citron Meringuée

En 4 ou 6 parts

Pâte sablée, crème citron, meringue italienne

Tarte Multifruits

En 4 ou 6 parts

Pâte sablée, crème pâtissière, cocktail de fruits

2.00 € la part

Tarte Pommes-Compote

En 6 ou 8 parts

Pâte feuilletée, compote de pomme, pommes

Tarte Cerise ou Mirabelle ou Abricot ou Fruits mélangés

En 4 ou 6 parts

Pâte feuilletée, fruits, nappage

Notre Sélection de Produits Maison

Les Fours Sucrés

Mini-Babas, mini tartelettes citron, mini Merveilleux, mini religieuses *chocolat, café, grand marnier*, mini glands, mini succès, mini éclairs *café et chocolat*

Conditionnés par 15 ou par 35 / 0.80 € Pièce

Les Macarons

Vanille - chocolat - Cannelle - Orange - Café - Caramel

Citron - Pistache - Pomme - Praliné - Mûre

Conditionnés par 12 / 10.00 € la douzaine

Les Biscuits Roses Maison

Conditionnés par 12 / 3.00 € la douzaine

Les Tuiles aux Amandes

3.00 € les 100 g.

Les Tuiles au Biscuit Rose et aux Amandes

4.00 € les 100 g.

Nos Brioches : Nantaises (6, 8 ou 10 têtes)

Couronnes (4 ou 6 parts.) - **Feuilletées** (4 ou 6 boules)

Nouveau! Moelleux Champenois

Biscuit moelleux aux amandes, marc de Champagne, glaçage, poudre de biscuit rose

Le 6 pers. : 12.90 € / l'Individuel : 3.50 €

Nos Galettes Ardennaises (4 ou 6 parts)

Nos Cakes caramel beurre salé

Taille unique : 10.00 €

Les Amuse-Bouches

Petits Fours Salés

Mini-quiche Thon, saucisse feuilletée, gougère garnie mini-quiche lorraine, croque-monsieur, pruneau au lard, bacon feuilleté, boudin blanc feuilleté, mini-pâté, mini-pizza

La pièce : 0.65 €

Pain Surprise (forme ronde)

Garni Charcuteries et Saumon (4 pièces / pers.)

En 8, 10, 12 pers. : 3.20 € la part