



DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE FIN D'ANNÉE

A L'AMI D'PAIN

46, avenue Clémenceau

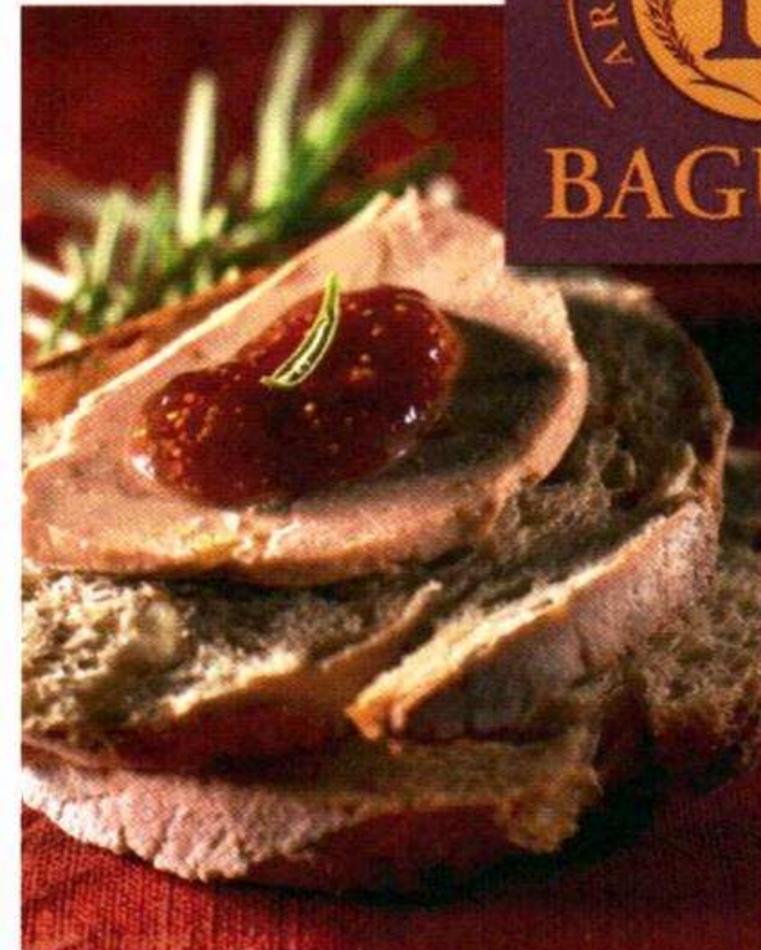
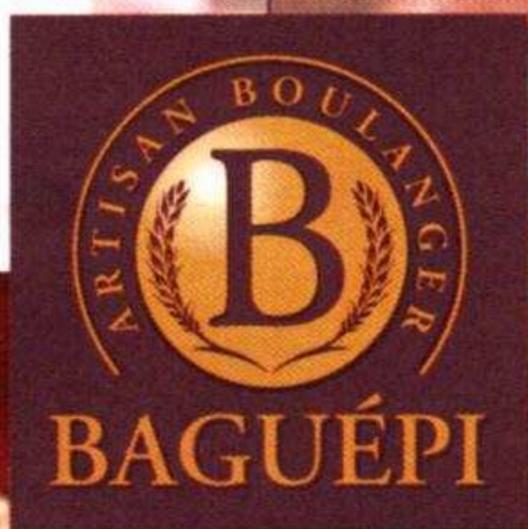
77100 MEAUX

Tél: 01 64 34 16 28

Ouvert du mardi au vendredi de 6h30 à 13h30

et de 15h15 à 19h30. Le samedi de 7h00 à 13h00

et de 15h15 à 19h30. Le dimanche de 7h00 à 13h00. Fermé le lundi



Il y a de la vie dans Baguépi



◆ Symphonie de Bûches

NOS BÛCHES :

- **La Framboise** (*biscuit génoise, mousse framboise, coeur purée de framboise, biscuit joconde framboise*)
- **La Poire-Chocolat** (*biscuit génoise, bavaroise poire, coeur poire, bavaroise chocolat, biscuit « façon boudoir »*)
- **La Chocolat-Café** (*génoise, bavaroise café, coeur croquant noisette, biscuit joconde au chocolat « façon mendiant »*)
- **La Forêt Noire** (*biscuit chocolat noir, bavaroise vanille, coeur cerises amarena, biscuit fin parfum chocolat*)
- **La Chocolat** (*dacquoise noisettes, mousse chocolat noir, coeur croquant praliné, biscuit parfum chocolat*)
- **La Meldoise** (*génoise, mousse chocolat, coeur framboise, nappage brillant chocolat*)
- **La Pralichoco** (*biscuit roulé avec crème au beurre chocolat sur génoise, coeur praliné, nappage brillant chocolat*)
- **La Classique** (*biscuit roulé crème au beurre, recouvert de crème au beurre*) :
Chocolat, praliné, vanille, ou café
- **L'Exotique** (*dacquoise noix de coco recouverte de mousse fruits de la passion, coeur de compotée de fruits exotiques*)

◆ Réussissez vos mises en bouche

- Petits fours salés
- Petits fours sucrés
- Canapés
- Pain surprise Poisson (*saumon, crabe....*)
- Pain surprise Charcuterie (*pâté, jambon...*)
- Pain surprise Fromage (*gouda, emmental..*)

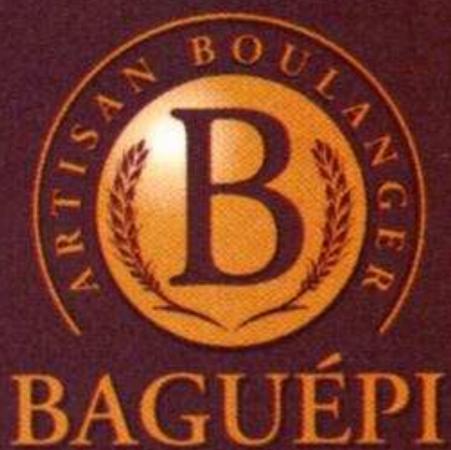
◆ Nos grands classiques

- La Talmière
- La baguette de Tradition Française
- Le pain de campagne
- Le pain de mie

◆ Nos pains spéciaux pour accompagner vos plats de fêtes

- Le pain aux céréales
- Le pain aux noix
- Le pain figues-châtaignes
- Le pain à la coupe
- Le pain de seigle
- Le pain au son
- Le pain complet
- Le pain bio boule
- Le pain bio baguette
- Petits pains individuels
- Le pain seigle citron
- Et tous nos pains spéciaux habituels





Pour vous garantir le meilleur service,
nous vous invitons à passer commande :

avant le 22 décembre pour Noël,
avant le 29 décembre pour Nouvel An.

Pendant la période des fêtes,
nous vous accueillons :

aux horaires habituels.

Nous vous souhaitons de
savoureuses fêtes de fin d'année

*Alexandre, Romuald, et tout
le Personnel*

Votre Artisan Boulanger