



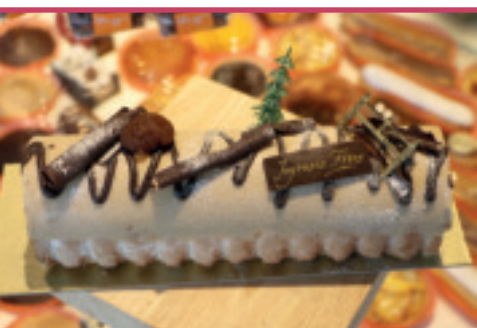
• 2017 •

.....
Que tous nos voeux de bonheur vous accompagnent
.....

BOULANGERIE
★ — *Mas Saint-Pierre* — ★



DESSERTS



Les bûches

Comment envisager un repas de Noël sans bûche ? C'est presque impensable car c'est un peu comme le clou de la soirée, gustativement parlant...

• LES PARFUMS •

Mon amour

Framboise Chocolat

Mousse framboise, biscuit chocolat, insert framboise, croustillant chocolat blanc, framboises.

Rêve exotique

Exotique

Mousse passion, crémeux banane, insert passion mangue, biscuit vanille, croustillant au sucre pétillant.

La pépité

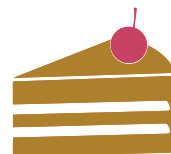
Chocolaté

Ganache montée, pépites de chocolat, crémeux chocolat, croustillant praliné, biscuit succès.

Nuage blanc

Marrons

Chantilly, crème de marron, marrons glacés, génoise.



Bûche individuelle

3.8 €

Bûche 4 personnes

15 €

Bûche 6 personnes

21 €

Bûche 8 personnes

28 €



TARIFS

Collection
colorée
gourmande



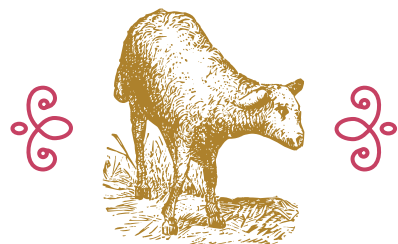
04 67 71 26 31

Appelez-nous !



EPIPHANIE

*J'aime
la galette,
savez-vous
comment ?*



Les galettes A LA FRANGIPANE

Recette à base de **crème d'amande** mélangée à de la **crème pâtissière**, le tout enfermé entre deux **pâtes feuilletées**. Un régal !

 | 10.50 €
4 personnes

 | 13.80 €

 | 15.80 €

 | 2.80 €
Part individuelle

Les royaumes TRADITIONNELS

Elaborés selon la recette ancestrale piochée dans les manuels de la boulangerie traditionnelle. Pour un **gonflant brioché** parfumé la **fleur d'oranger** !

 | 9.30 €
4 personnes

 | 12.70 €
6 personnes

 | 13.80 €
8 personnes

 | 2.60 €
Part individuelle



EPIPHANIE
Dimanche
7 janvier 2018



BRIOCHE





NOËL



Les pains spéciaux

Pour accorder vos plats ou vos amuse-bouches, nous vous proposons une large gamme de pains spéciaux qui sauront se marier avec finesse à l'ensemble de vos préparations.

Classiques

- Complet**
- Pain toast**
- Seigle**
- Noix**
- Seigle citron**

Sucrés salés

- Graines figues**
- Lin cramberry**
- Meule cramberry**

Faible en Gluten

- Maïs épeautre**

■ JE M'ORGANISE ■

Je prépare ma commande en notant ci-dessous mes indispensables pour les Fêtes de fin d'année 2017

Pour les grandes bûches, j'ai besoin :

Nbre de part ?

Parfum ?

Il me faut aussi des bûchettes :

Nbre de pièces ? (3.80 €/pièce)

Parfum ?

Pour l'indispensable Epiphanie :

Frangipane ou royaume ?

Nbre de part ?

Mini-apéritifs salés :

Nbre gr ? (100 gr / 2.95 €)

Et les pains spéciaux :

Lesquels ? Seigle / Seigle citron / Lin cramberry / Complet / Pain de mie toast / Meule cramberry / Graines

Des mignardises, aussi :

Nbre de pièces ?

Parfum ?



Et tous nos pains cuits dans nos moules [500 gr ou 1 kg]



Le pain spécial





Les gâteaux salés apéros

À la pièce uniquement

Poulet Citron / Jambon Fromage /
Tapenade Anchois ou olives / Chèvre
miel / Bleu /

La pièce | 0.80 €

• 3 gâteaux conseillés / pers. •



SALÉS



Les feuilletés apéros

100 gr conseillés par pers.

Chouquette fromage / Mini quiche /
Feuilleté saucisse / Roulé tapenade /
Croque Monsieur / Roulé Jambon
Fromage /

Les 100 gr | 2.95 €

SUCRÉS

Les mignardises

Petits fours sucrés

Tartelette Citron / Framboise / Chocolat
Croquante / Eclair chocolat ou café / Baba /
Opéra / Financier Griottine / Moëlleux Thé
Ganache / Mini-Sarah Chocolat ou café [...]

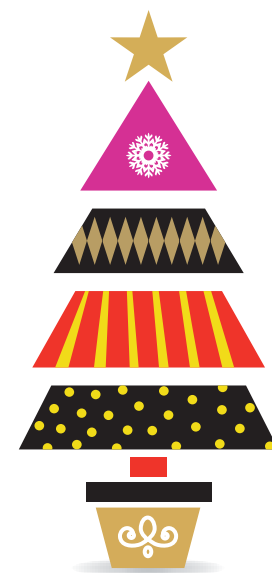
Prix à la formule

• 3 mignardises conseillées / pers. •



FORMULES

24 pièces | 28.80 €



PROMO

Boulangerie Mas Saint-Pierre - Route de Maurin - 34970 Lattes



* Offre valable sur la même gamme de prix et **cumulable** avec le **COUPON RÉDUC'** valable jusqu'au **31 décembre 2017**.

Pour vous garantir le meilleur service, **la Boulangerie sera ouverte :**

Dimanche 24 décembre de 7h00 à 19h00

Lundi 25 décembre de 7h00 à 14h00

Dimanche 31 décembre de 7h00 à 19h00

Fermeture exceptionnelle **1^{er} janvier toute la journée**



04 67 71 26 31