

Nos suggestions
pour vos fêtes
de fin d'année
2024



Nos bûches et bûchettes

4 pers.	6 pers.	bûchette
19.60 €	29.40 €	4.70 €

☀️ Caramel pomme

Mousse caramel, croquant aux noix de pécan, pommes caramélisées façon tatin, crème brûlée à la vanille.

☀️ Perle de lait NOU-VEAU!

Crème moussoux speculos, crémeux vanille, sablé reconstitué, biscuit cacao.

☀️ Choco framboise S.G. NOU-VEAU!

Biscuit sans gluten, suprême chocolat au lait, framboise, moussoux chocolat, confit de framboise.

☀️ Glossy NOU-VEAU!

Biscuit citron vert, confit de fraise, mousse litchi

☀️ Façon Paris-Brest

Croustillant, biscuit moelleux avec éclats de noisettes, caramel tendre, biscuit pâte à choux, crème praliné.

☀️ Crousti choc

Biscuit moelleux chocolat, crémeux vanille bourbon, croustillant feuilletine et sablé chocolat, moussoux au chocolat au lait.

Et pourquoi pas

☀️ Couronne au marron S.G.

Cake moelleux au marron 4/6 personnes. 12.00 €



◀ Choco framboise

S.G. Sans gluten

Nos glaces

4 pers.	6 pers
17.20 €	25.80 €

☀️ Vacherin :

Vanille fraise
Vanille framboise
Vanille chocolat.

☀️ Bûche glacée :

Bora Bora : sorbet mangue, coulis framboise, sorbet framboise, dacquoise coco.
Praliné nougat : sablé praliné, crème glacée praliné noisette, nougat glacé.

☀️ Verrine glacée NOU-VEAU!

S.G. Lutin : sorbet cassis, mangue, pomme verte - sans lactose.

Sucre d'orge : sorbet framboise griotte, parfait glacé vanille, biscuit madeleine framboise.

☀️ Barquette nougatine (6 personnes) NOU-VEAU!

12 boules glacées, parfums variés 25.80 €

Macarons

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, pistache, citron, framboise, cassis, café, praliné ...

La pièce 1,20 €

La boîte pour offrir de 12 assortiment 14,40 €



▽ Perle de lait

Entremet de la Saint-Sylvestre NOU-VEAU!

seulement le 31

Biscuit soufflé rose, gelée de champagne, mousse framboise

Taille unique 6/8 personnes. 28.60 €

Verrine sucre d'orge



Petits fours sucrés*

10 parfums assortiment aléatoire	
La pièce 0,80 €
Le plateau	de 15 pièces 12,00 €
Le plateau	de 40 pièces 32,00 €

*Un supplément de 5 € vous sera facturé pour toutes compositions personnalisées.

Apéritifs

☀ Pain surprise 38,00 €

48 sandwiches, 2 parfums au choix .

Jambon blanc, jambon fumé, saumon, tarama, fromage frais ciboulette, mousse de canard.

☀ Petits fours salés *

8 parfums, assortiment aléatoire

La pièce 0,70 €
Le plateau de 24 pièces 16,80 €
Le plateau de 48 pièces 33,60 €

*Un supplément de 5 € vous sera facturé pour toutes compositions personnalisées.

☀ Ficelle apéro 1,30 €/pièce

Lardon-Noisette, Chorizo, olive.

Et également

✧ Cake chocolat,	✧ Tuile chocolat,
✧ Panettone,	✧ Orangette,
✧ Pain d'épices,	✧ Pâte de fruit,
✧ Cake citron,	✧ Guimauve,
✧ Cake aux fruits,	✧ Panier garni,
✧ Mendiant,	✧ Sujet en chocolat,
✧ Grignotine,	✧ Boîte chocolat,
✧ Brindille de grué de cacao et fleur de sel,	✧ Etc.

▽ Glossy



Nos pains spéciaux pour les fêtes

☀ Pain châtaigne figue et noisette - pour 4/5 personnes . 2,50 €

Accompagne parfaitement le foie gras.

☀ Pain de la mère Noël - pour 4/5 personnes. 2,50 €

Tradition, cidre, pomme, noisettes. Accompagne parfaitement le foie gras.

☀ Pain aux noix - pour 4/5 personnes 2,50 €

☀ Tourte de seigle - pour 4/5 personnes 2,50 €

Idéal pour les fruits de mer.

☀ Pain de mie - petit rond. 1,70 €

☀ Pain de mie - moyen carré 1,80 €

☀ Pain individuel 0,65 €/pièce

Tradition, pains ordinaire long personnalisés (joyeux Noël, bonne année), noix, pain châtaigne figue et noisette, pain de la mère Noël, etc.

Ainsi que nos incontournables que vous dégustez toute l'année.

▽ Entremet de la Saint-Sylvestre



Une nouvelle fois, depuis 3 ans,
nous sommes sur le podium
de la meilleure galette de Normandie.

Galette des rois

à partir du vendredi 3 janvier 2023

Nous vous proposons :

- ✱ Frangipane
- ✱ Pomme
- ✱ Frangipane abricot poêlé
- ✱ Brioche des rois.



△ Galette frangipane

Chers Clients

Afin d'assurer un service de qualité, toutes les commandes seront prises :

Pour les 24 et 25 décembre jusqu'au dimanche 22 décembre 13h00

Pour le 31 décembre jusqu'au dimanche 29 décembre 13h00

Le règlement de la totalité sera demandé à la commande (en boutique ou à distance).

Vous sera offert un cidre chaud, café ou chocolat chaud maison le 24, le 25 et le 31 décembre,
lors de la récupération de votre commande faites avant le 22/12 et 29/12.

☀ Nos horaires

Lundi, mardi, vendredi, samedi 7h00 > 19h00

Dimanche 8h00 > 13h00

☀ Ouvertures exceptionnelles

Mardi 24 décembre 7h00 > 18h30

Mercredi 25 décembre 8h00 > 12h30

Mardi 31 décembre 7h00 > 18h30

☀ Nous serons fermés

Jeudi 26 décembre et mercredi 1^{er} janvier et jeudi 2 janvier.


Lelièvre
pâtissier - boulanger

Sophie et Benoît
11 rue Guy Moquet 50290 Bréhal

☎ 02 33 61 64 25

