LES FOURS SUCRÉS

PLATEAUX SUCRÉS

Tartelettes citron, tartelettes fraise. Choux praliné, Carolines chocolat,

Carolines mangue

18,00€ le plateau de 20 pièces 45,00 € le plateau de 50 pièces

LA BRIOCHE DE NOËL

LA BRIOCHE

Une brioche de Noël garnie de fruits confits en cube à l'intérieur et glacée d'un sucre

meringué sur le dessus.

6,50 € la brioche

LES FEUILIETÉS SALÉS

POULET Poulet sans piment **THON** Thon, gingembre

FROMAGE Fromage 0,80 € l'unité

ÉPIPHANIE

GALETTE FRANGIPANE

6 pers. 20€ / 10 pers. 31€

GALETTE POMME-PRUNEAUX 6 pers. 22€ / 10 pers. 35€ Crème frangipane, Pommes pochées à la vanille

et pruneaux confits

GALETTE POIRES - CARAMEL 6 pers. 22€ / 10 pers. 35€

Crème frangipane, Poires pochées à la vanille

et pépites de chocolat noir



Toutes nos conseillères sont là pour vous guider et vous aider à faire votre choix.

Pour bien vous satisfaire; nous avons imaginé cette carte, cependant n'hésitez pas à nous demander conseil et pensez à passer commande!

Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes et gourmandes fêtes de fin d'année!

Notre magasin sera ouvert aux horaires habituels. Fermeture les 25 décembre et 1er janvier

de pains







Sa Collection de Noël 2016

La féérie gourmande

Notre sélection

123, Rue Général Lambert 97436 Saint Leu 0262 33 92 36



Pour les fêtes de fin d'année,

votre boulangerie pâtisserie La Banette de la Salette vous propose...

Horaires d'ouverture:

Du lundi au Dimanche de 6h à 19h































LA SENSATION

Biscuit dacquoise, mousse vanillée, crémeux mangue passion et glaçage vanille «Un bonheur pour vos papilles..



LA DIVINE

Biscuit vanillé, crème mousseuse au praliné confit d'ananas et crème au beurre praliné «La tradition aux notes fruitées...;



LA SCINTILLANTE

Biscuit dacquoise, crémeux mangue et mousse goyavier «Entre notes de douceur et notes acidulées...»





LA BELLE ACIDULÉE

Biscuit vanillé, crème citron, mousse citron et meringue italienne «Son nom résume tout...»



LA TENDANCE

Biscuit dacquoise cassis, crémeux cassis mousse marron et glaçage vanille «Une explosion de saveurs... A découvrir...»



LA ROYALE

Biscuit dacquoise amande, croustillant praliné amande noisette mousse chocolat noir et glaçage chocolat «Un incontournable pour les amoureux de chocolat...»



PAIN DE SEIGLE A LA FIGUE

Idéal pour le foie gras... 8.50 € le kilo

PAIN DE SEIGLE AU CITRON

Pour les fruits de mer... 8.50 € le kilo

PAIN DE CAMPAGNE

Viandes rouges ou blanches 6,00 € le kilo

PAIN DE CAMPAGNE A LA FIGUE

Le partenaire idéal des salades composées ou pour un buffet campagnard 6,00 € le kilo

PAIN GAULOIS AUX ABRICOTS. **NOISETTES ET AMANDES**

Seulement par pure gourmandise.. 9.00 € le kilo

PAIN CANNELLE FIGUE

Une autre façon d'accompagner votre foie gras... 8,00€ le kilo

PAIN DE MIE

nature, complet, tomate paprika, curcuma pavot et épinard 6,00 € le pain nature et 8,00 € les autres parfums

PAIN SURPRISE

Beurre roquefort, saumon citronné, rosette cornichons, crème d'anchois oeuf mimosa persil 36,00 € le pain de 32 pièces

PAIN BALTHAZAR SEIGLE **ORGE A LA FIGUE ET NOISETTES**

Un délice avec le foie gras ou le fromage 9,00 € le kilo

Sans oublier, les petits pains individuels

Pour accompagner au mieux l'ensemble de votre repas, nous avons une collection de petits pains très festifs: tradition, figues, noix, sésame, pavot, céréales,...

LES GOURMANDISES

CHOUQUETTES

COOKIES

SABLÉS **MADELEINES**

PIECE MONTÉE **BROWNIE** CAKE **MERINGUES**

De délicieuses petites sphères de pâte à choux au sucre en grain. Mini cookies au chocolat raisin, tout chocolat, dakatine ou fruits confits

Les fameux sablés Bretons Nos douces Madeleines natures, aux raisins ou au chocolat.

Vanille ou chocolat Noix et chocolat noir

Chocolat, citron, fruits confits

De croquantes mini meringues à la framboise, citron et chocolat

20 € le 8 personnes 2,00 € la part 12 € / 10 € / 10 € 3,50 le ballotin

2,00 € les 10 unités

5,20 € le ballotin

5,50 € le ballotin

5,00 € le ballotin



























