



LA MAGIE DES PAINS

BOULANGERIE À L'ANCIENNE

Menu de Noël

NOS PROPOSITIONS SUCRÉES

Le pompe à l'huile	(300g en disque)
La brioche Nanterre	(≈450g en moule)
Flan à l'ancienne	18cm ou 22cm

NOTRE CARTE DES PAINS

NOS CLASSIQUES

Le campagnard	(≈1,2kg)
L'intégral	(≈1,2kg)
L'Ancien aux graines	(≈1,2kg)
La miché de blé ancien	(≈1kg)
Le pain du village Couronne	(≈2kg)
Le pain du village Bûche	(≈1kg)
La focaccia de la mama	(≈300g)

POUR LE FOIE GRAS

Le pain aux figues	(≈400g)
L'italien	(200g)
Pain de mie nature	(≈400g)
Le pain de mie truffé	(≈400g en moule)
Le pain d'épices	(≈600g version cake)
Le chocolat noir fleur de sel	(350g en boule)
Le pain au maïs	(≈400g)

POUR LES PRODUITS DE LA MER

La tourte de seigle	(≈1,6kg)
Le Magma	(≈1kg)
Le Breton (sarrasin)	(≈1kg)
Le petit épeautre	(≈900g)
Le pain du nord (petit épeautre, seigle, blé de pop, sarrasin et graines torréfiées)	(≈900g)

POUR LE FROMAGE

L'agrumes	(≈400g)
L'écureuil	(≈400g)
La noix du Périgord	(≈400g)
L'oliveraie	(≈400g)
La châtaigne	(350g en boule)

POUR LE PLAISIR

Mélange de chips de pains	
<input type="checkbox"/> 300g minimum	
<input type="checkbox"/> 500g	
<input type="checkbox"/> 1kg	
<input type="checkbox"/> 1kg et plus :	kg