

Les Baguettes

Baguette Painpille
(fleurée à la semoule)

Baguette Tradition
(primée en 2009 & en 2015)

Baguette Tradition Sésame & Pavot

Baguette Tradition Graines de lin

Baguette des Prés
(lin jaune, lin brun, sésame, tournesol)

Baguette Corde
(semi-complet)

Notre recommandation :

La Brochette de Pains : 2.30 € Pièce
Tradition / Millésime / Pain des Prés

ou

Petit Pain de table individuel : 0.45 € Pièce

Conseils pour déguster votre bûche dans les meilleures conditions...

Les Bûches «Spécialités» et «Coup de Cœur»
sont à sortir du réfrigérateur 30 minutes avant dégustation.

Les Bûches Traditionnelles, ainsi que la Bûche Mandarine
sont à sortir du réfrigérateur 2 heures avant dégustation.

Les Pains Spéciaux

Bucheron (3 graines)
pour accompagner gibiers et fromages

Bucheron Fruits (pomme, noix, abricot, figue)
pour accompagner Foie Gras ou fromages

Charpentier (levain de seigle)
pour accompagner charcuteries et viandes

Complet

Labour (5 graines)
pour accompagner les fromages

Pain de Seigle
pour accompagner vos huîtres

Pain de Campagne
pour accompagner huîtres et viandes

Pain de Campagne aux noix
pour accompagner les fromages

Grand Pain de Mie
(rond ou carré)

Pain Brioché Nature ou Raisin
pour accompagner le Foie Gras

Pain d'Épice

Pain des Amis (gros pain rustique de 800 g)
pour accompagner viandes et gibiers

Pavé Tradition
pour accompagner le saumon frais

Pavé d'Épeautre

Nos Horaires pendant les Fêtes

Lundi 24 Décembre : de 7h à 18h, non stop

Mardi 25 Décembre : de 7h à 13h30

Lundi 31 Décembre : de 6h à 18h, non stop

Mardi 1^{er} Janvier 2019 : de 7h à 13h30

Clôture définitive des commandes
de Noël (les 24 & 25)
le vendredi 21 décembre
à 19 h, dernier délai.

Dès le 1^{er} Janvier 2019,
découvrez notre Galette des Rois

élue 1^{er} Prix en 2014
& 2^{ème} Prix en 2018

Concours
Galette des Rois de la Marne

Thème des fêtes :
le Champagne à l'honneur

31 rue Porte Lucas - 51200 EPERNAY

Tél. 03 26 55 26 06

www.boulangerie-aubonheurdespapilles-epernay

Au Bonheur des Papilles

Toute l'équipe
vous souhaite
une très Belle Année
2019
et vous remercie
pour votre confiance.

MAINGRE
Boulangerie-Pâtisserie

Nos Bûches de Spécialités

4.30 € la part

Ecureuil

Biscuit croustillant aux noix, caramel beurre salé (fleur de sel), mousse chocolat au lait, glaçage chocolat au lait avec éclats d'amandes

Gourmande *Nouveau !*

Biscuit moelleux aux noisettes torréfiées, mousse pralinée d'amande et de noisette, cœur crémeux de chocolat noir, glaçage chocolat lait

Merveilleuse

Biscuit moelleux au chocolat, mousse chocolat noir, meringues croquantes aux amandes, cœur crème brûlée, décor meringues

New 3 Chocolats *Nouveau !*

Biscuit moelleux chocolat noir, feuillantine croquante, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat blanc

Croustifraise *Nouveau !*

Biscuit financier, croustillant de framberries et de chocolat blanc, biscuit pâte à choux imbibée au sirop de fraise, bavaroise à la fraise, glaçage rouge, décor 1 macaron par personne à la vanille

Eveil des Sens *Nouveau !*

Biscuit financier, croustillant de Yuzu, cœur crémeux de Yuzu, mousse mangue / passion, décor de guimauve Maison sur le dessus

Mandarine

Biscuit génoise imbibé, mousseline mandarine, liqueur de mandarine impériale, morceaux de mandarine, décor coques de macaron

Ne se décline pas en individuel

Plaisir Rose

Biscuit sablé Breton, compotée de framboise, biscuit rose Maison, mousse framboise

Nos Bûches de Spécialités se déclinent en 1, 4, 6, 8, 10, 12 parts - sauf mentions contraires

Notre Bûche Coup de Cœur

4.40 € la part

Noël Letter

Semelle de nougatine, lettre de «NOËL» en pâte sablée, ganache montée de chocolat blanc, croustillant de framberries et chocolat blanc, décor coques de macaron, chocolats, fruits, meringues...

Bûche qui se décline en 4 ou 6 personnes uniquement

Nos Bûches Traditionnelles

3.80 € la part

Bûches Pâtisseries

Biscuit génoise imbibé et crème au beurre aromatisée au choix :

Vanille / Grand Marnier / Café / Chocolat / Praliné

Se déclinent en 1, 4, 6, 8, 10, 12 parts

Bûches Fruitières *Nouveau !*

Biscuit génoise imbibé, mousseline légèrement kirschée, soit mélange de fruits, soit framboise et meringue italienne

Se déclinent en 4, 6, 8, 10, 12 parts.

Ne se déclinent pas en individuel

Notre Dessert Individuel

4.60 € le dessert

la Boule de Noël

Boule de chocolat au lait (finition velours/or), garnie et posée sur un socle en biscuit moelleux au chocolat
Garniture de la boule en mousse pralinée de cacahuète salée, compotée de poires fraîches au caramel

Dessert Sans Gluten

Pendant les fêtes...

Notre Carte d'Entremets

3.00 € la part

Caroline

En 6, 8, 10 parts

Pâte à choux, mousseline pralinée, mini-éclairs
Soit Café/Chocolat - Soit Grand Marnier/Vanille

Forêt Noire

En 4, 6, 8, 10, 12 parts

Génoise au chocolat, mousse chocolat, griottes, chantilly

Millefeuille

En 4, 6, 8, 10, 12 parts

Feuilletage, crème pâtissière, finition sucre glace

Paris Brest

En 6, 8, 10 parts

Pâte à choux, mousseline pralinée, amandes, sucre glace

Saint Honoré

En 6, 8, 10 parts

Pâte à choux, crème pâtissière Grand Marnier, choux caramélisés à la crème pâtissière Grand Marnier, chantilly

Nos Tartes...

2.50 € la part

Tarte au Chocolat

En 4 ou 6 parts

Pâte sablée, croustillant feuillantine, ganache chocolat au choix
(Noir / Lait / Blanc)

Tarte Citron Meringuée

En 4 ou 6 parts

Pâte sablée, crème citron, meringue italienne

Tarte Multifruits

En 4 ou 6 parts

Pâte sablée, crème pâtissière, cocktail de fruits

2.00 € la part

Tarte Pommes-Compote

En 6 ou 8 parts

Pâte feuilletée, compote de pomme, pommes

Tarte Cerise ou Mirabelle ou Abricot ou Fruits mélangés

En 4 ou 6 parts

Pâte feuilletée, fruits, nappage

Notre Sélection de Produits Maison

Les Fours Sucrés

la pièce : 0.70 €

Mini-Babas, mini tartelettes citron, mini Merveilleux, mini religieuses chocolat, café, grand marnier, mini glands, mini succés, mini éclairs café et chocolat

Conditionnés par 15 ou par 35

Les Macarons

la douzaine : 10.00 €

Vanille - chocolat - Cannelle - Orange - Mûre - Caramel - Griotte - Citron - Pistache

Conditionnés par 12

Les Biscuits Roses Maison

la douzaine : 2.60 €

Conditionnés par 12

Les Tuiles au Biscuit Rose

les 100 g : 2.60 €

Les Tuiles aux Amandes

les 100 g : 2.60 €

Les Sablés de Noël

les 150 g : 2.60 €

Nos Brioches nantaises (6, 8 ou 10 têtes)

Nos Brioches couronne (4 ou 6 pers.)

Nos Brioches feuilletées (4 ou 6 boules)

Nos Galettes Ardennaises (4 ou 6 pers.)

Nos Cakes caramel beurre salé...

Les Amuse-Bouches

Petits Fours Salés

la pièce : 0.60 €

Pain Surprise forme tortue

la part : 3.20 €

(8, 10 ou 12 personnes)

Les Ficelles Fantaisie

la pièce : 1.80 €

(Vosgienne, Emmental, Chèvre/Noix, Olives, Chorizo, Lardons/Beurre maître d'hôtel, Chèvre/Miel, Pesto/Jambon de pays)