

HORAIRE DE LA BOULANGERIE PENDANT LES FÊTES :

Ouvert le **24 décembre**
(jusqu'à midi seulement) pour récupérer vos commandes.
Fermé le 25-26 décembre

Ouvert du **27 au 30 décembre**
Ouvert **31 décembre** (jusqu'à midi)
pour récupérer vos commandes.
Réouverture le 5 janvier 2019

NOM : _____

TÉL : _____

DATE DE CUEILLETTE : _____ N° : _____

		PRIX	QTÉ
JAMBON TRUFFÉ (Jambon fumé maison aux truffes noires)	4 - 6 pers.	45 \$	<input type="text"/>
CASSOULET (2 cuisses de carnassier, 2 saucisses Toulouse maison, flanc de porc, foie gras & haricots blancs)	4 - 6 pers.	50 \$	<input type="text"/>
RÔTI DE DINDON FARÇI AUX MARRONS & RAISINS	4 - 6 pers.	55 \$	<input type="text"/>
GRATIN DE PDT (Pommes de terre, oignons et l'Hercule de Charlevoix)	6 - 8 pers.	30 \$	<input type="text"/>
TOURTIÈRE MAISON (porc et bœuf)	6 - 8 pers.	20 \$	<input type="text"/>
TOURTIÈRE DE LUXE (foie gras de canard, porc braisé, bœuf haché & moelle fumée)	6 - 8 pers.	35 \$	<input type="text"/>
CUISSES DE CANARD CONFITES	PAQUET (2)	17 \$	<input type="text"/>
TERRINE DE FOIE GRAS	150 g	24 \$	<input type="text"/>
SAUMON FUMÉ	250g	16 \$	<input type="text"/>
GRAVLAX	250 g	16 \$	<input type="text"/>
TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES	150 g	6⁵⁰ \$	<input type="text"/>
CRETONS	300 g	6⁵⁰ \$	<input type="text"/>
PÂTÉ DE CAMPAGNE	150 g	5⁵⁰ \$	<input type="text"/>
RILLETES DU MANS	150 g	5⁵⁰ \$	<input type="text"/>
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE	150 g	4⁵⁰ \$	<input type="text"/>
BAGUETTE		2⁸⁵ \$	<input type="text"/>
BAGUETTE TRADITION AU LEVAIN		3⁰⁰ \$	<input type="text"/>
BÂTARD		4⁴⁰ \$	<input type="text"/>
BÂTARD AU LEVAIN		5⁰⁵ \$	<input type="text"/>
PETIT CAMPAGNE		4⁷⁵ \$	<input type="text"/>
FIGUES, MIEL ET ROMARIN		4⁹⁵ \$	<input type="text"/>
MULTIGRAINS		4⁷⁵ \$	<input type="text"/>
RAISINS ET NOIX		4⁷⁵ \$	<input type="text"/>
PAIN DE SEIGLE ET AGRUMES		5⁵⁰ \$	<input type="text"/>

Toutes les commandes doivent être passées AVANT VENDREDI 21 DÉCEMBRE 2018

	PRIX	QTÉ	PRIX	QTÉ	PRIX	QTÉ
BÛCHES DES FÊTES		1 pers.		6 pers.		10 pers.
BÛCHE TRADITIONNELLE ROULÉE (Chocolat, épices, orange)	5\$	<input type="text"/>	30 \$	<input type="text"/>	48 \$	<input type="text"/>
BÛCHE RECTANGULAIRE (Poire, caramel et chocolat)	5\$	<input type="text"/>	30 \$	<input type="text"/>	48 \$	<input type="text"/>
BÛCHE DEMI-LUNE (Nougat, biscuit sarrasin et un cœur de gelé au citron)	5\$	<input type="text"/>	30 \$	<input type="text"/>	48 \$	<input type="text"/>

DESSERTS

	Ind.	6 pers.
MONT BLANC AU CANNEBERGE	5⁰⁰ \$	<input type="text"/>
FORÊT NOIRE	5⁰⁰ \$	<input type="text"/>
TARTE SAPIN	5⁰⁰ \$	<input type="text"/>
LA FAMILLE DE PAIN D'ÉPICES	3⁷⁵ \$	<input type="text"/>

AUTRES

BRIOCHE AU BEURRE	1⁷⁵ \$	<input type="text"/>
BRIOCHE AU SUCRE	1⁸⁵ \$	<input type="text"/>
CROISSANT	1⁸⁰ \$	<input type="text"/>
CHOCOLATINE	2³⁵ \$	<input type="text"/>

RÉSERVÉ - USAGE INTERNE