## NOS PAINS DE FÊTES

#### Pains traditionnels

**Baguette Traditionnelle :** Idéale avec tous vos plats et fromages. **Pitchounette :** Parfaite pour l'apéritif ou les repas conviviaux.



#### Pain de Noël

Pain d'épices : Sublime avec le foie gras, les fromages affinés et les toasts apéritifs.

#### Pains festifs

Levain: Parfait avec fruits de mer, plats mijotés et fromages.

Aveyronnais: Excellent avec charcuterie, viandes et Roquefort.

Maïs: Délicieux avec poissons, fruits de mer et plats légers.

Noix & Noisettes: Idéal avec le foie gras, les fromages et les viandes festives.

Seigle : Parfait avec saumon fumé, huîtres et fromages de caractère.

**Figues & Châtaignes :** Incontournable avec foie gras, fromages bleus, viandes blanches et douceurs sucrées.

L'Olympic: Généreux et parfumé, parfait avec plateaux de charcuterie et fromages. Le Konquérant: Pain de caractère, idéal plats en sauce, gibiers et fromages affinés. Cœur Quinoa: Léger et savoureux: accompagne merveilleusement les volailles, les poissons, les légumes rôtis et les repas végétariens.

# Commandes ouvertes!

## Rdv en boutique :

54 Avenue Pierre Verdier, 34500 Béziers

Quantités limitées, pensez à réserver vos bûches et assortiments à l'avance!

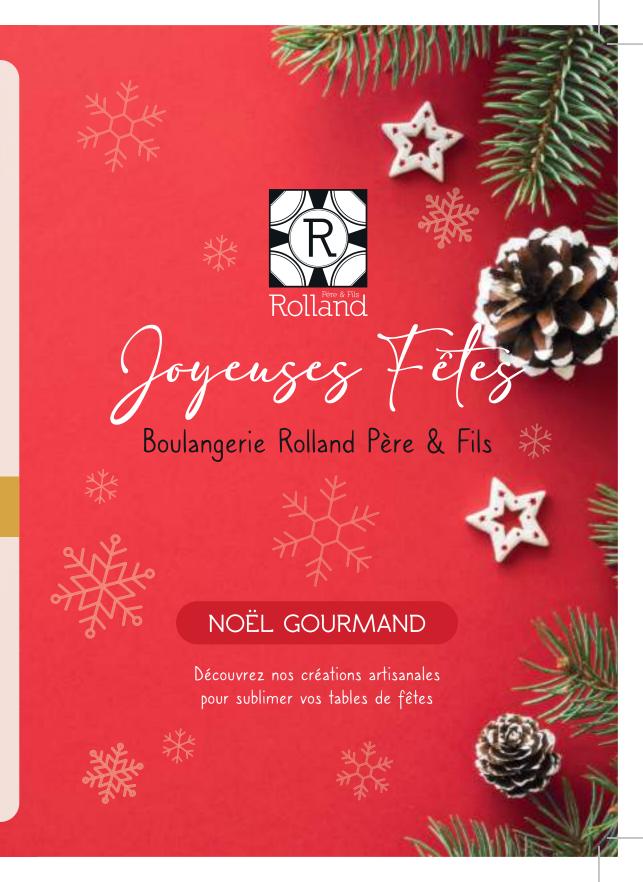
04 67 26 75 67

www.boulangerie-rolland.fr

Suivez nos actus :

ROLLAND DE PÈRE EN FILS BOULANGERIE - PÂTISSERIE

ROLLAND.ETFILS



## **BÛCHES FESTIVES**



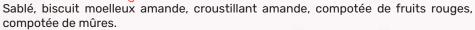
## FORMAT UNIQUE 4/6 PARTS - 30 €



#### Poésie

Mousse au chocolat grand cru, compotée de mandarines, choux craquelin au chocolat, biscuit amande-noisette et crème praliné.

#### Vanille & Fruits rouges



#### Murcia

Sablé, mousse aux deux citrons, financier amande, streuzel amande et compotée de mûres.

#### Exotique

Sablé, biscuit pâte à choux citron vert, crémeux mangue maison, mousse pabana.

#### Royal au chocolat

Sablé, génoise, croustillant amandes-noisettes, mousse chocolat grand cru, glaçage noir royal.

#### Caracao

Sablé, crémeux chocolat intense, caramel beurre salé, mousse chocolat, ganache montée caramel, moelleux caramel et craquant chocolat.

#### Casse-Noisette

Sablé, choux craquelins, crème légère praliné, cœur coulant praliné, éclats de noisettes torréfiées.

## UANTITÉS LIMITÉES

## **BÛCHE MYSTÈRE**



Recette surprise à découvrir en boutique!

## **BÛCHES TRADITIONNELLES**



DE 4 À 14 PARTS

5€ la part Vanille, Chocolat, Praliné ..... Bûches roulées garnies de crème légère, douces et gourmandes.

Ancestrale ..... 6€ la part

Bûche roulée garnie d'une chantilly à la crème de marron et brisures de

## MINIS GÂTEAUX GOURMANDS

Disponibles en boutique à la pièce ou en plateau de 20 assortiments.

1.85€ la pièce, 38€ le plateau de 20 (environ 3-4 pièces par personne)

Un assortiment généreux de petits gâteaux artisanaux : Citron, Fraise, Framboise, Brownie, Royal, Chou praliné, Bueno.

De quoi combler toutes les envies sucrées avec élégance et gourmandise!

## LE SALÉ FESTIF

Idéal pour vos apéritifs, buffets et repas de fin d'année.

Minis Burgers Gourmands: ................................... 1.85€ la pièce (environ 2-3 pièces par personne)

Boeuf: confit d'oignons, viande hâchée, cheddar, salade et tomate

Saumon fumé: crème ciboulette, saumon fumé, salade Végétarien : chère, légumes grillés, touche de miel

#### Minis créations feuilletées à partager :

Pizzas, Noix & Chèvre, Poulet poivron, Olives, Anchoix poivrons, Jambon de montagne et tomates séchées, Comté & jambon

## PLÂTEAU BRUNCH SUCRÉ

#### 10€ PAR PERSONNE

Un assortiment généreux de gourmandises sucrées, idéal pour vos matins de fête ou brunchs du lendemain de Noël:

Chouquettes, Mini cookies, Viennoiseries maison pur beurre AOP, Pancakes, Fruits frais, Brownie