

Nos Chocolats faits Maison

Chocolat lait et noir praliné
Mirabelle, Menthe
Chocolat blanc caramel
Framboise, Spéculoos

AINSI QUE NOS GÂTEAUX DE NOËL

Pains d'épices, Spritz, stollens, petits fours,
Kouglof, meringues

Nos Macarons

Mandarine, Pistache
Chocolat, Framboise
Citron, Praliné
Saveurs de saison
(litchi, framboise, rose)



LE DIMANCHE 4 JANVIER 2015
PENSEZ A L'EPIPHANIE
Venez découvrir notre
COLLECTIONS DE FEVES 2015

HORAIRE D'OUVERTURE

Pendant les fêtes

Lundi de 5H30 à 12H30

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 5H30 à 18H30

Samedi de 5H30 à 18H00

Dimanche de 6H00 à 12H30

Ouverture le 24 décembre de 5H30 à 17H00

31 décembre ouvert de 5H30 à 16H00

Votre magasin sera fermé les:

25 et 26 décembre 2014

ainsi que les 1 et 2 janvier 2015

Tous nos produits sont faits
"Maison" et réalisés dans les règles
de l'art de l'artisanat Français

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr



*Ronde
des Pains*

Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Traiteur

Peggy et Cédric GODFRIN

La Boite à Pain

56 rue de la république 57320 BOUZONVILLE

03.87.78.30.55

Dans la limite des stocks disponibles - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - SARL LA BOITE A PAIN - 56 rue de la République 57320 Bouzonville, res. 533340683

La Carte des Bûches

Nouveautés 2014 :

BOULE DE NOËL (10 pers)

Sablé breton aux éclats de pistache, cœur de mousse fromage blanc au citron vert, mousse Mara des bois.

BÛCHE CAPPUCINO (4 à 12 pers)

Biscuit chocolat aux noix de pécan, croustillant praliné, cœur de mousse praliné, mousse cappuccino.

BÛCHE CALIN (4 à 12 pers)

biscuit amande, croquant spéculoos, cœur mousse spéculoos, mousse chocolat lait.

VERGER LORRAIN (6 à 10 pers)

Biscuit joconde au sirop de mirabelle, croquant chocolat blanc, mousse mirabelle et mirabelle fruit.

TUTTI FRUTTI (4 à 12 pers)

Biscuit, bavaroise vanille recouvert de fruits frais.

MANDARINE (4 à 12 pers)

Mousse mandarine, biscuit Joconde, boule de truffe.

3 CHOCOLATS (4 à 12 pers)

Croustillant chocolat, mousse chocolat lait, noir, blanc et biscuit chocolat.

LES CLASSIQUES (4 à 12 pers)

Forêt noire sans alcool ou avec alcool.

CREME AU BEURRE (4 à 12 pers)

Vanille, chocolat, Café, Praliné, Kirsch, Grand Marnier.



La Carte des Pains

Nos baguettes spéciales :

Baguette Ceraine

Grand siècle

Hally grains

Campaillette

Chardonnette (sur levain)

Tradigraines (sur levain)

Baguette de campagne

Mammoth (1 ou 2 kg) .

Corbeille Tortue :

Assortiment de petits pains serviettes (12 pers)

Nos pains spéciaux :

Campagne, céréales, seigle

Complet, noix, fibres, figues

Pain céraine, 6 céréales, son, épeautre

Moisson, lard, oméga 3

Muesli, maïs, laboureur, amourette

Coton, pain terroir, mammoth céréales,

L'impérial, VISTAforme, miche du terroir .

**PEGGY ET CEDRIC GODFRIN ET LEUR
EQUIPE VOUS SOUHAITENT DE BONNES
FETES**

La Carte du Traiteur

PAINS SURPRISES :

Mélange

fromage, saucisson,

jambon, mousse de canard

(En supplément saumon fumé, foie gras)

Rond (6 ou 10 pers) Long (15 pers)

Forme de tortue ou crocodile (10 pers)

Les réductions salées chaudes :

Quiches, pizzas, feuilletés, pâtés Lorrain....

Les cakes salés :

Fromage, jambon blanc ou aux olives

