

## Le coin Traiteur

### AMUSE-BOUCHE :

- \*Tartelettes de tomates anchois
- \*Chou garni de jambon et emmental
- \*Mille-feuille parmesan, courgette
- \*Espuma de butternut au réglisse
- \*Croustillant chèvre-miel
- \*Foie gras, pain d'épices, chutney de mangue
- \*Beignet de tempura de légumes
- \*Bonbon de canard à l'orange
- \*Tartelette Boudin noir et compoté de pommes



### FEUILLETÉS :

- \*Sauce tomate jambon fromage
- \*Saumon crème Boursin
- \*Saucisse \* Boudin blanc oignon \*Fromage

### VERRINES :

4€ /Pièce

- \*Foie gras coing
- \*Mousse d'asperge
- \*Tartare de saumon, et sa mousse citronnée
- \*Mousse de betterave au vinaigre de framboise, crevettes
- \*Mousse boudin noir, compoté de pommes, crumble

## Et nos douceurs...

Pour offrir ou se faire plaisir, pensez à nos:

- \*Chocolats Valrhona®
- \* Macarons
- \* Mignardises



## Horaires d'ouverture

Le 25 décembre:  
de 4h à 12h30

Le 31 décembre:  
de 4h à 18h30



Fermé le 1<sup>er</sup> Janvier

Retrouvez nos Galettes des rois avec  
une collection de Fèves inédites !

Jouez à notre **Grand Jeu**  
pour gagner peut-être...  
1 Multicuseur **COOKÉO SEB ! ...\***



Toute l'équipe vous souhaite  
de joyeuses fêtes  
de fin d'année !

# Carte des fêtes



## 2019

**BOULANGERIE - PÂTISSERIE**

**Rachel & Frédéric BOUVIER**

**Z.A. Les Druisieux**

**26260 St Donat Sur l'Herbasse**

**Tel : 04 75 45 25 94**

**Campaillette**  
• ARTISAN BOULANGER •

[www.campaillette.com](http://www.campaillette.com)



**Campaillette**  
• ARTISAN BOULANGER •

[www.campaillette.com](http://www.campaillette.com)



**Campaillette**  
• ARTISAN BOULANGER •

[www.campaillette.com](http://www.campaillette.com)



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## Nos Pains spéciaux

POUR LA PÉRIODE DES FÊTES :

\* Le Spécial Foie gras :  
Maïs - Figs,



\* Pain d'épices

\* Pain à la Châtaigne



\* Pain de Seigle citron

\* Pain de Seigle



\* Pain aux Noix

\* Merry Cranberry : cranberries  
et pommes séchées, raisins secs,  
noisettes.



## Nos Bûches

Nos bûches traditionnelles

- Vanille - Praliné - Moka
- Chocolat ( finition ganache)
- Marrons ( finition chantilly-marrons)

3,30€/ part

**BÛCHES GLACÉES**

3,30€/ part

\*L' INCONTOURNABLE VERCORS

Glace vanille, incorporé de Noix, caramel,  
montée sur une meringue

\*LA BAYAGRUME

sorbet passion, sorbet orange, parfait rhum  
blanc sorbet ananas monté sur une meringue

\*LA NOUGATINE

Glace Nougat glacé sur un lit de framboise,  
biscuit joconde

**\*\*NOUVEAUTÉ\*\***

\*LA CRISTAL

Glace marron, sorbet cassis, sur un crumble  
cassis

\*BÛCHE SOFT

Sorbet fraise, insert mousse vanille, sur un lit  
de biscuit Macaron

**\*\*NOTRE COUP DE COEUR\*\***

\* LE TRINEAU GIVRÉ

3,50€ / part

Assortiment de boules de glaces et sorbets sur un  
lit de vanille, entouré de nougatine



## Nos Bûches

3,30€  
la part



**BÛCHE ROYALE**

Biscuit succès, feuilletine craquant praliné,  
remonté d'une mousse chocolat

**CARAMÉLIA**

Mousse chocolat lactée caramel, parsemée de  
noisettes grillées, et de perles craquantes de  
chocolat noir sur un cake chocolat, cœur de  
Guanaja.

**\*\*NOUVEAUTÉ\*\***

**DOUCEUR D'AUTOMNE**

Mousse caramel parsemée de morceaux de  
poires, sur un croustillant caramel beurre -salé et  
biscuit cuillère

**\*\*NOUVEAUTÉ\*\***

**L'ORSAY**

Crèmeux passion abricot, sablé Breton aux  
oreillons abricot, dacquoise noisette-citron

**\*\*NOUVEAUTÉ\*\***

**BÛCHE OPALYS**

Mousse Opalys (Valrhona) , parsemée de  
framboises, et moelleux sur un croustillant de  
fruits rouges

**\*\*NOUVEAUTÉ\*\***

**L'ETOILE**

Biscuit roulade, crèmeux marron, confit de mûre,  
entouré d'un streusel

Et toujours notre gamme annuelle  
sur nos pains spéciaux.