



SPÉCIAL

Fêtes de fin d'année

Bonnes fêtes

Chaque année,
nous vous proposons une
sélection inédite de bûches
de Noël pour vous surprendre
et vous ravir à l'occasion des fêtes.
Des parfums et assemblages qui,
nous l'espérons, sauront vous
comblent une fois de plus.

Romuald et toute l'équipe
d'« Aux Délices Normands » vous
souhaitent d'heureuses fêtes.



nos confiseries
& gourmandises de Noël

MACARONS 10 parfums assortis

PÂTES DE FRUITS

STOLLEN Spécialité alsacienne

PAINS D'ÉPICES

BRIOCHE DE NOËL

BONBONS ET SUJETS EN CHOCOLAT

et bien d'autres surprises !

nos mignardises
sucrées

PLATEAUX DE 16 PETITS FOURS

4 sortes par plateau

PLATEAU ①

*Chou praliné, tarte citron, duo choc,
tarte framboise.*

PLATEAU ②

*Choux chocolat, yuzu, vanille framboise,
tarte cajou caramel.*

notre gamme
apéritive

PETITS FOURS CHAUDS

*Feuilleté au chèvre, allumette béchamel,
quiche, pizza, bouchée à la reine, croissant
au jambon, feuilleté, saucisse, croque-monsieur.*

PETITS FOURS FROIDS

*Navettes au saumon fumé ou au jambon de
Parme, bagnats au jambon ou au thon.*

FLÛTES HOLLANDAISES

*Feuilletés à l'emmental, cheddar,
parmesan, sésame et pavot.*



nos pains
& pains spéciaux

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

Farine Label Rouge et blés normands

PAIN DE MÉTEIL AU CITRON CONFIT

PAIN DE MIE

PAIN AUX FIGUES, CHÂTAIGNES ET NOISETTES



notre gamme
certifiée



PAIN MÉDIÉVAL vu à la TV !

TOURTE DE MEULE, TOURTE D'AUTOMNE

TOURTE DE SEIGLE AUVERGNATE

PAIN MARIN

**Dates limites
de prises de commandes**

Jeudi 21 décembre 2023 - 19h30 - pour les commandes de Noël (24-et 25 déc. confondus)

Jeudi 28 décembre 2023 - 19h30 - pour les commandes du Nouvel An (31 déc. et 1^{er} janv. confondus)

Confectionnées
pour 6 convives, nos bûches
sont toutes à la même dimension
et au même tarif.



nos créations festives

33,60
euros

ARDÉCHOISE



- Biscuit moelleux aux **marrons**
- Comptée **cassis**
- Bavaoise aux marrons

BRETONNE



- Biscuit moelleux au **chocolat**
- Croustillant **praliné noisette**
- **Caramel** tendre au beurre salé
- Crème légère à la **vanille**
- Glaçage **gianduja au lait**

CRÉOLE



- Biscuit viennois aux **amandes**
- Crème aux amandes et **vanille**
- Comptée **mangue passion**
- Crème légère à la vanille

NORMANDE



- Biscuit **Joconde**
- Insert à la **pomme**
- Croustillant au **spéculoos**
- Mouseline au **caramel**

TRILOGIE



- Croustillant aux **amandes**
- Biscuit aux amandes et **cacao**
- Crèmeux au **chocolat noir**
- Mousse au **chocolat au lait**
- Chantilly au **chocolat blanc**
et à la **vanille**

nos bûches glacées

34,80
euros

LOUISIANE



- Biscuit au **caramel**
- Parfait au caramel
- Caramel à la **fleur de sel**
- **Noix de pécan** caramélisées
- Glace à la **vanille**

NOUGAT GLACÉ



- Pain de Gênes à la **pistache**
- Coulis de **fruits rouges**
- **Nougat glacé**

POIRE CHOCOLAT



- Biscuit aux **amandes**
- Crème glacée au **chocolat**
- Sorbet **poire**



Confectionnée sans farine de blé, convient aux personnes **intolérantes** au gluten.
Attention : les personnes allergiques ne doivent pas en consommer.

nos galettes des Rois



Les célèbres
galettes lauréates au
1^{er} prix au Concours de
la meilleure galette de la
Seine-Maritime et de l'Eure

Disponibles en magasin
à partir du 1^{er} janvier





DATES LIMITES DE PRISE DE COMMANDES

Jeudi 21 décembre à 19h30
pour les commandes de Noël
24 et 25 déc. confondus

Jeudi 28 décembre à 19h30
pour les commandes
du Nouvel An
31 déc. et 1^{er} janv. confondus



392, rue de la République
76520 Franqueville-Saint-Pierre
Tél. : 02 35 80 21 11
contact@auxdelicesnormands.fr

www.auxdelicesnormands.fr



OUVERT

du mercredi au samedi : de 6h30 à 19h30
les dimanche et jour férié : de 6h30 à 13h

FERMÉ

les lundi et mardi

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
les lundi 25 décembre et 1^{er} janvier



ROMUALD
MEUNIER

Votre Maître Artisan
Boulanger Pâtissier

Meilleure boulangerie
de France 2020 !

avec Bruno CORMERAIS ^{MOF}
et Norbert TARAYRE

