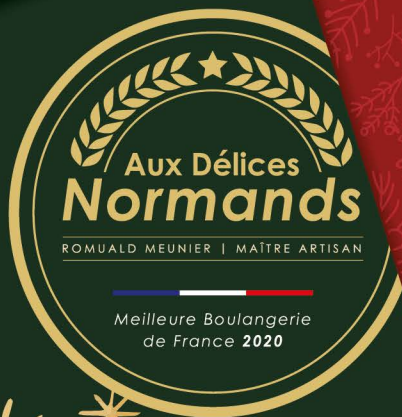


Chaque année,
nous vous proposons une
sélection inédite de bûches
de Noël pour vous surprendre
et vous ravir à l'occasion des fêtes.
Des parfums et assemblages qui,
nous l'espérons, sauront vous
combler une fois de plus.

Romuald et toute l'équipe
vous souhaitent
d'heureuses fêtes !



SPÉCIAL
Fêtes
de fin
d'année



**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 MIGNARDISES
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**

PLATEAUX DE 16 PETITS FOURS CHAUDS
8 sortes par plateau

*Allumette béchamel, bouchée a la reine,
quiche, pizza, croque-monsieur, feuilleté chèvre,
feuilleté saucisse, croissant jambon.*

PLATEAUX DE 12 PETITS FOURS FROIDS
4 sortes par plateau

*Navette saumon fumé, navette jambon de parme,
bagnat jambon blanc, bagnat au thon.*

FLÛTES HOLLANDAISES

*Feuilleté 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 prise de commandes

Sam. 21 décembre · 19 h · pour Noël (24 et 25 déc. confondus)

Sam. 28 décembre · 19 h · pour Nouvel An (31 déc. et 1^{er} janv. confondus)



35,40
euros

NOS CRÉATIONS festives



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

CORSICA



- Dacquoise à la **noisette**
- Confit de **clémentines corses**
- Crème **praliné**

BRETONNE



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

ÉXOTIQUE



- Crumble **noix de coco**
- Dacquoise **noix de coco**
- Compotée **mangue passion**
- Crème à la **vanille**
de Madagascar

TOUT CHOCO



- Biscuit **Brownie**
- **Praliné** feuilletine
- Crémeux au **chocolat au lait**
- Mousse au **chocolat noir**

VELOURS
NOIRE



- Biscuit viennois au **cacao**
- Compotée de **griottes**
- Mousse au **chocolat noir**
- Croustillant à la **noisette**

36,60
euros

NOS BÛCHES glacées



CARAÏBES



- Biscuit aux **amandes**
- Confit à l'**ananas**
- Sorbet **mangue passion**
- Crème glacée **noix de coco**

ÉCUREUIL



- Dacquoise à la **noisette**
- Parfait au **chocolat**
- Crème glacée à la **noisette**

LOUISIANE



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



nos galettes

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



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



Dates limites de prise de commandes

Samedi 21 décembre à 19h
pour les commandes de Noël
24 et 25 déc. confondus

Samedi 28 décembre à 19h
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

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
les lundi 23 et mardi 24 décembre
les lundi 30 et mardi 31 décembre

FERMÉ

les lundi et mardi
FERMETURES EXCEPTIONNELLES
les jeudi 26 décembre et 2 janvier



désignée Meilleure boulangerie
de France en 2020



Romuald
MEUNIER

Votre Maître Artisan
Boulangier Pâtissier