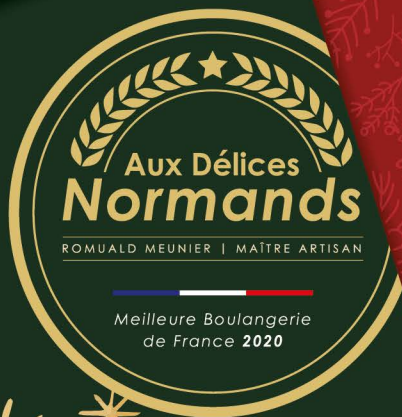


Chaque année,
nous vous proposons une
sélection inédite de bûches
de Noël pour vous surprendre
et vous ravir à l'occasion des fêtes.
Des parfums et assemblages qui,
nous l'espérons, sauront vous
combler une fois de plus.

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



SPÉCIAL
Fêtes
de fin
d'année



NOS CONFISERIES
& gourmandises
de Noël

NOS MIGNARDISES
sucrées

NOTRE GAMME
apéritive

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 !

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.

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

PAIN MÉDIÉVAL vu à la TV !

TOURTE DE MEULE, TOURTE D'AUTOMNE

TOURTE DE SEIGLE AUVERGNATE



Dates limites de prise de commandes

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

Samedi 28 décembre · 19 h
pour le 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



45, rue de Lyons
27460 Igoville
Tél. : 02 78 81 86 51
adnigoville@outlook.fr

www.auxdelicesnormands.fr



OUVERT

du mardi au samedi : de 6 h à 19 h
les dimanche et jour férié : de 7 h à 13 h

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

les lundi 23 et 30 décembre

FERMÉ

le lundi

FERMETURES EXCEPTIONNELLES

les jeudi 26 décembre et 2 janvier



désignée Meilleure boulangerie
de France en 2020



Guillaume
BLÉAS

Votre Maître Artisan
Boulangier Pâtissier