



*Notre carte spéciale*

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

NOS BÛCHES ET GOURMANDISES : LA SIGNATURE GOURMANDE DE VOTRE NOËL,  
CONÇUES POUR VOUS SURPRENDRE ET VOUS RÉGALER PENDANT LES FÊTES.  
DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS ORIGINALES QUI, NOUS L'ESPÉRONS, FERONT  
VOTRE BONHEUR UNE FOIS ENCORE.

FAIT MAISON, AVEC PASSION

## CONFISERIES & GOURMANDISES DE NOËL

### MACARONS

10 parfums assortis

### PÂTES DE FRUITS

### STOLLEN

Spécialité alsacienne

### PAINS D'ÉPICES

### BRIOCHE DE NOËL

### BONBONS

& SUJETS EN CHOCOLAT

et d'autres surprises!

## PAINS DE TRADITION ET SPÉCIAUX

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE  
Farine Label Rouge, blés normands

PAIN DE MÉTEL  
AU CITRON CONFIT

PAIN DE MIE

PAIN AUX FIGUES,  
CHÂTAIGNES  
ET NOISETTES

## MIGNARDISES SUCRÉES

### PLATEAUX

#### ★ 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.

## GAMME APÉRITIVE

### PLATEAUX

#### ★ 16 PETITS FOURS CHAUDS ★

8 sortes par plateau

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

#### ★ 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.

## GAMME CERTIFIÉE



### PAIN MÉDIÉVAL

### TOURTE DE MEULE

### TOURTE D'AUTOMNE

### TOURTE DE SEIGLE AUVERGNATE

### PAIN MARIN

Disponibles  
en magasin  
à partir du  
1<sup>er</sup> janvier

Galettes

Les célèbres  
galettes lauréates  
du 1<sup>er</sup> prix au Concours  
de la meilleure galette de la  
Seine-Maritime et de l'Eure

# CRÉATIONS FESTIVES

35,40  
euros

## Caratonka



- Biscuit au chocolat
- Caramel à la fleur de sel
- Noix de pécan caramélisées
- Bavaraise à la vanille et fèves de Tonka
- Crèmeux au caramel

## Craquante



- Croustillant au Speculoos
- Biscuit aux amandes
- Confit à la myrtille
- Mousse à la myrtille

## Douceur vanillée



- Croustillant praliné
- Biscuit Brownie
- Mousse au chocolat noir
- Crème brûlée à la vanille

## Frambola ®



- Biscuits meringués au chocolat
- Confit à la framboise
- Crèmeux au chocolat
- Chantilly au chocolat au lait

## Renversante



- Biscuit moelleux au chocolat
- Mousse légère à la cacahuète
- Poires caramélisées
- Crèmeux à la cacahuète

# BÛCHES GLACÉES

36,60 euros

## Caraïbes



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

## Ecreuil ®



- 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



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

Série limitée

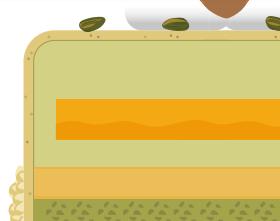
# ENTREMETS DU NOUVEL AN

38,60 euros

Vous avez dit  
*Pistache* ?

Chantilly  
chocolat blanc & vanille

Crème pistache  
Confit mangue passion  
Biscuit madeleine  
Crustillant pistache



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

**Dimanche 21 décembre à 12h  
pour les commandes de Noël**

*24 et 25 décembre confondus*

**Dimanche 28 décembre à 12h  
pour les commandes  
du Nouvel An**

*31 déc. et 1<sup>er</sup> janvier confondus*

*Merci*



désignée  
Meilleure boulangerie  
de France en 2020



392, rue de la République  
76520 Franqueville-Saint-Pierre

Tél. : 02 35 80 21 11  
[auxdelicesnormands@outlook.fr](mailto:auxdelicesnormands@outlook.fr)

[www.auxdelicesnormands.fr](http://www.auxdelicesnormands.fr)



## OUVERT

du mercredi au samedi : de 6h30 à 19h30  
les dimanches et jours fériés : de 6h30 à 13h

**FERMÉ**  
les lundis et mardis



**Romuald  
MEUNIER**  
Votre Maître Artisan  
Boulanger Pâtissier