



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

5 parfums assortis

PÂTES DE FRUITS

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 MIE

PAIN AUX FIGUES, CHÂTAIGNES ET NOISETTES

PAIN MÉDIÉVAL

TOURTE D'AUTOMNE

TOURTE DE SEIGLE AUVERGNATE

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.

Galettes

Les célèbres galettes lauréates du 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

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

Cerf-uil ®



- 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

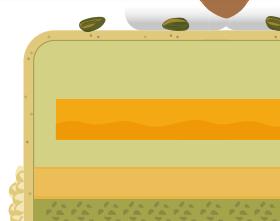
ENTREMETS DU NOUVEL AN

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**

23, 24 et 25 décembre confondus

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

30, 31 déc. et 1^{er} janvier confondus

Merci



désignée
Meilleure boulangerie
de France en 2020



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



OUVERT

du mardi au samedi : de 6h à 19h
les dimanches et jours fériés : de 7h à 13h

FERMÉ

le lundi

Toute
l'équipe vous
souhaite
d'heureuses
fêtes !



Maîtres Artisans
Boulangers Pâtissiers