

Douceurs de Noël

Savourez la Magie des Fêtes

AMANDE
BOULANGERIE PÂTISSERIE LOCALVORE



NOS BÛCHES

Toutes nos bûches sont sans colorants ni arômes artificiels.
Taille des bûches : 4 et 6 personnes uniquement.

Cette année, laissez-vous envoûter par l'alliance de saveurs uniques que nous avons créées pour vos fêtes de fin d'année : des associations subtiles entre douceurs et épices — chocolat et tonka, citron et cardamome, café et vanille, fruits exotiques et poivre du Sichuan, avec une attention particulière à la sélection de nos matières premières. Des saveurs audacieuses qui raviront vos palais en cette période de célébration !

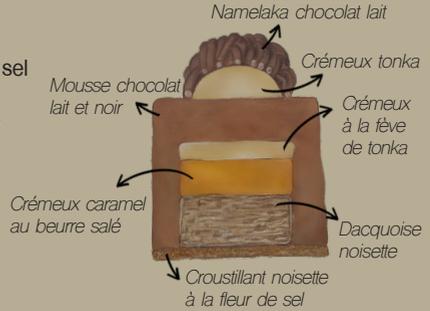
L'HERMINE LA CHOCOLAT



- Croustillant noisette à la fleur de sel
- Dacquoise noisette
- Crèmeux caramel au beurre salé
- Crèmeux à la fève de tonka
- Mousse chocolat lait et noir
- Namelaka chocolat lait



(Épices Richesses Naturelles à Betton)



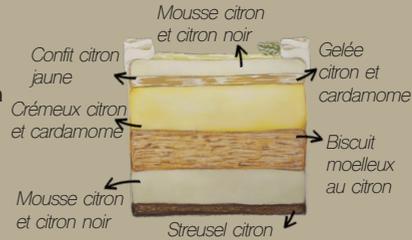
DOUCEUR D'AGRUME LA CITRON



- Streusel citron
- Biscuit moelleux aux zestes de citron
- Crèmeux citron jaune et cardamome
- Gelée de citron et cardamome
- Mousse citron et citron noir



(Épices Richesses Naturelles à Betton)



LA SALVADOR AYUTEPEQUE LA CAFÉ



- Croustillant aux amandes et chocolat
- Biscuit Japonais
- Crèmeux café et vanille, crème légère au café
- Gelée pur espresso
- Mousse légère au café
- Ganache montée infusée au café et vanille



(Café Félix à Pacé)



LA MOOREA L'EXOTIQUE (SANS GLUTEN)



- Streusel noix de coco
- Biscuit moelleux noix de coco
- Crèmeux aux fruits mangue et passion, poivre du Sichuan
- Gelée exotique
- Crème légère noix de coco
- Brunoise d'ananas



(Épices Richesses Naturelles à Betton)



Dessins réalisés par Line, apprentie pâtissière à la maison AMANDE

NOS PAINS

Tous nos pains spéciaux sont confectionnés avec des farines biologiques et locales, issues du moulin d'Epron à Nouvoitou (35), et préparés sur levain naturel.

PAIN MAÏS POTIMARRON



PAIN AMANDE

PAIN SIGNATURE DE LA MAISON



PAIN À LA CHÂTAIGNE ET FIGES/NOIX



PAIN CITRON ET ALGUE

WAKAMÉ



TOURTE DE SEIGLE



Avec le foie gras : baguette de tradition, le 6 céréales, le pain à la châtaigne et figes/noix, nos pains serviettes de Noël, tourte de seigle et épeautre.

Avec les crustacés : la tourte de seigle, nos pains serviettes de Noël, le pain aux algues, le rouge de Bordeaux.

Avec les viandes : le petit épeautre, le pain campagne, le pain complet, le pain Amande, le maïs potimarron.

Avec le fromage : nos pains serviettes de Noël, le forestier, le pain Amande, le pain à la châtaigne et figes/noix, le maïs potimarron.

FICELLES APÉRITIVES

- Figes, patate douce, compotée de poire et chèvre
- Chorizo emmental
- Quatre fromages et oignons frits (bleu, raclette, emmental et mozzarella)

PRÉFOUS

- Le traditionnel préfou beurre à l'ail
- Le préfou chorizo
- Le préfou beurre au vin rouge et oignons

PAINS SERVIETTE

- Figes et noix
- Maïs potimarron
- Pain aux algues
- Pain tradition
- Pain céréales



SÉLECTION GOURMANDE

PAIN SURPRISE

Une seule taille possible : 8 personnes

- Pain de mie nature : tapenade olive-figue, tomme de fromage, jambon sec
- Pain de mie au paprika : beurre moutardé, magret fumé, poire en lamelle
- Pain de mie spiruline : fromage blanc coriandre et ciboulette, citron, saumon fumé en tranche
- Pain de mie curcuma : crème cheese, fondue de poireaux, butternut, épinard frais



PLATEAU DE RÉDUCTIONS SALÉES

4, 6 ou 8 personnes

- Buns à l'encre de seiche, magret de canard fumé, tomates séchées, parmesan et pesto
- Blinis guacamole et saumon fumé, pousse de betterave, graines de pavot
- Verrine de légumes, billes de mozzarella, houmous
- Pain ciabatta cacahuète, fromage de chèvre, lard fumé, crème cheese aux épices, cacahuètes
- Galette de sarrazin, fromage aux herbes, noix au miel, roquette
- Pain céréales, abricot sec, foie gras, compotée de figues, fleur de sel



PLATEAU DE CHARCUTERIE/FROMAGE

4, 6 ou 8 personnes

- Beurre demi-sel (ferme de Brocéliande, Talensac, 35)
- Fromage de la ferme de Brocéliande (Talensac, 35) exclusivement de vache, le camembert de Brocéliande, la motte de fromage frais aux épices tomate basilic et la tomme
- Chorizo, coppa, serrano, pavé au poivre
- Abricot sec, raisin et cerneaux de noix



NOS GOURMANDISES DE NOËL

LE BRETZEL



Pâtisserie salée traditionnelle alsacienne à base de pâte à brioche, en forme de nœud et recouverte de gros sel avant cuisson.

LE STOLLEN



Aussi appelé WEIHNACHTSSTOLLEN ou encore CHRISTOLLEN est un gâteau traditionnel allemand dont l'origine est très ancienne. Il s'agit d'un pain farci de massepain (pâte d'amande), de fruits secs et confits et diverses épices, très apprécié au moment des fêtes.
Une pure gourmandise !

LE PAIN D'ÉPICE



Une valeur sûre de Noël, il est fabriqué à base de farine de seigle bio, du moulin d'Epront à Nouvoitou, d'épices et d'oranges confites.

NOS COFFRETS MACARONS

Coffret de 6 ou 12 unités

Exotique	Cassis	Pistache
Café	Vanille	Chocolat
Citron	Coco	Caramel
Framboise		



NOS CAKES

Orange, chocolat noir



Fruits confits



Noix de pécan
caramel



Citron



PLATEAU DE RÉDUCTIONS SUCRÉES

4, 6 ou 8 personnes

- Mini pavlova exotique
- Mini Paris-Brest
- Mini tarte Mont-Blanc
- Mini carrément chocolat
- Mini tarte citron
- Mini éclair au chocolat



GALETTE DES ROIS

Rejoignez-nous à partir du **jeudi 2 janvier** pour découvrir notre sélection de **galettes des rois**.

1€ sera reversé à l'association *Le Sénopôle Sévigné*, par galette vendue.

(Commandes possibles)



SÉNOPÔLE
SÉVIGNÉ



INFOS ET CONTACTS PENDANT LES FÊTES

Les boutiques de Cesson Sévigné et Boulevard de Vitré seront ouvertes les 23 et 24 décembre.

Fermeture à 19h30 le 23 décembre.

Fermeture des boutiques à 18h le mardi 24 décembre.

Prise de commande jusqu'au 20 décembre inclus. Après cette date nous ne garantissons pas de pouvoir satisfaire votre demande.

NOS HORAIRES

CESSON-SÉVIGNÉ

Lundi	07h - 19h30
Mardi	07h - 19h30
Mercredi	07h - 19h30
Jeudi	07h - 19h30
Vendredi	07h - 19h30
Samedi	Fermé
Dimanche	Fermé

RENNES

Lundi	07h30 - 19h30
Mardi	07h30 - 19h30
Mercredi	07h30 - 19h30
Jeudi	07h30 - 19h30
Vendredi	07h30 - 19h30
Samedi	Fermé
Dimanche	Fermé

1 Place Via Silva,
35510 Cesson-Sévigné
02 99 03 86 32

141 Boulevard de Vitré,
35000 Rennes
02 23 06 26 21

AMANDE
BOULANGERIE PÂTISSERIE LOCAVORE



BON DE COMMANDE

Merci d'être vigilant et de bien vouloir conserver votre ticket pour le retrait de votre commande et de respecter le lieu de retrait indiqué.

Vous pouvez déposer votre bon de commande à la boulangerie jusqu'au 20 décembre.

Règlement à la commande. Nous ne prenons pas les chèques.

BÛCHES

L'hermine	<input type="checkbox"/> 4 personnes 23€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 6 personnes 34.50€	Quantité :
Douceur d'agrûme	<input type="checkbox"/> 4 personnes 23€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 6 personnes 34.50€	Quantité :
La salvador ayutepeque	<input type="checkbox"/> 4 personnes 23€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 6 personnes 34.50€	Quantité :
L'acidulée	<input type="checkbox"/> 4 personnes 23€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 6 personnes 34.50€	Quantité :

PAINS

Pain maïs potimarron - 370g	3.50€	Quantité :
Pain citron et algues wakamé - 400g	4€	Quantité :
Pain à la châtaigne - 460g	4.50€	Quantité :
Pain Amande <i>pain signature de la maison</i> - 400g	3.50€	Quantité :
Tourte de seigle - 600g	5€	Quantité :
Ficelles apéritives :		
2.90€	<input type="checkbox"/> Figs, patate douce, compotée de poire et chèvre	Quantité :
	<input type="checkbox"/> Chorizo emmental	Quantité :
	<input type="checkbox"/> Quatre fromages et oignons frits (bleu, raclette, emmental et mozzarella)	Quantité :
Préfous :		
3.50€	<input type="checkbox"/> Le traditionnel préfeu beurre à l'ail	Quantité :
	<input type="checkbox"/> Le préfeu chorizo	Quantité :
	<input type="checkbox"/> Le préfeu beurre au vin rouge et oignons	Quantité :
Pains serviette	0.9€ l'unité soit 4.5€ l'assortiment de 5	Quantité :

SÉLECTION GOURMANDE

Pain surprise	39€ l'unité	Quantité :	Plateau de réductions salées :		
Plateau de charcuterie/fromage :			<input type="checkbox"/> 4 pers. = 12 pièces	21.60€	Quantité :
<input type="checkbox"/> 4 pers.	20.80€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 6 pers. = 18 pièces	32.40€	Quantité :
<input type="checkbox"/> 6 pers.	31.20€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 8 pers. = 24 pièces	43.20€	Quantité :
<input type="checkbox"/> 8 pers.	41.60€	Quantité :			

NOS GOURMANDISES DE NOËL

Bretzel	1.90€	Quantité :	Le pain d'épice	9.90€	Quantité :
Stollen	11.50€	Quantité :	Plateau de réductions sucrées :		
Cake :			<input type="checkbox"/> 4 pers. = 16 pièces	27.20€	Quantité :
<input type="checkbox"/> Fruits confits	8.50€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 6 pers. = 24 pièces	40.80€	Quantité :
<input type="checkbox"/> Citron	6.50€	Quantité :	<input type="checkbox"/> 8 pers. = 32 pièces	54.40€	Quantité :
<input type="checkbox"/> Orange, chocolat noir	13€	Quantité :			
<input type="checkbox"/> Noix de pécan caramel	8.50€	Quantité :			

NOS COFFRETS MACARONS

8.40€ les 6

16.80€ les 12

Tubo de 6

Tubo de 12

Choisissez vos parfums :

Exotique	Quantité :
Cassis	Quantité :
Pistache	Quantité :
Café	Quantité :

Coco	Quantité :
Chocolat	Quantité :
Vanille	Quantité :
Caramel	Quantité :

Citron	Quantité :
Framboise	Quantité :

VOS COORDONNÉES

PRÉNOM :

NOM :

TÉLÉPHONE :

COMMANDE À RÉCUPÉRER DANS LA BOULANGERIE DE :

RENNES

CESSON-SÉVIGNÉ

HEURE DE RETRAIT :

(ENTRE 7H ET 17H30 LE 24 DÉCEMBRE)

Nous serons ouverts le 23 et 24 décembre.

Fermeture des boutiques le 24 décembre à 18h.

Un grand merci pour votre confiance et vos délicieuses commandes !

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année,
en espérant que nos produits apporteront
une touche gourmande et spéciale à cette période magique !

A très bientôt !

L'équipe Amande Boulangerie

AMANDE
BOULANGERIE PÂTISSERIE LOCALVORE



Suivez-nous !



1 Place Via Silva,
35510 Cesson-Sévigné
02 99 03 86 32

141 Boulevard de Vitré,
35000 Rennes
02 23 06 26 21