

AMANDE

BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE



JOYEUSES
FÊTES !

sous chaque pochage, la main du chef :
un travail d'artisan, une signature de cœur.

NOS BÛCHES



Toutes nos bûches sont sans colorants ni arômes artificiels.
Format des bûches : 4 ou 6 personnes.

clémentines
de corse



BELLE DE CORSE

- Streusel noisette et fleur de sel
- Biscuit Japonais
- Confit clémentine Corse
- Crèmeux clémentine Corse
- Mousse légère citron yuzu

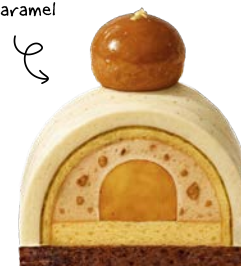
EBÈNE SARRASIN

- Croustillant duja sarrasin et fleur de sel
- Biscuit moelleux aux éclats de noisettes
- Crème brûlée vanille
- Praliné maison amande et sarrasin
- Mousse au chocolat noir 72%



Recette
élaborée sans
gluten

l'empreinte
du caramel



SILLAGE CARAMÉLISÉ

- Sablé pressé au chocolat lait et cacahuète
- Biscuit pain de Gène parfumé au rhum et brisures de cacahuètes torréfiées
- Crèmeux caramel au beurre salé et brisures de cacahuètes caramélisées
- Crème brûlée vanille
- Mousse caramel au beurre salé
- Biscuit japonais
- Ganache montée vanille pâte de cacahuète
- Choux caramel au beurre salé

DOUCEUR BORÉALE

Recette
élaborée sans
gluten



- Streusel noix de coco
- Dacquoise noix de coco
- Crèmeux mangue passion
- Confit mangue passion et ananas rôti
- Mousse cheesecake
- Glaçage mangue



LA CALÉA

- Croustillant chocolat blanc amande et fleur de sel
- Biscuit moelleux aux noix
- Compotée de poire et brunoise
- Mousse suprême vanille
- Ganache montée vanille



recette
signature

Dans chaque pain, la grigne
révèle la main et la signature
du boulanger.

La Tourte de Seigle



Pain Amande



La meule
de sarrasin



Le pain châtaigne,
figue et noix



Le pain aux algues
et agrumes

Farines locales (Moulin d'Epron, Nouvoitou 35, Moulin de Champcours, Bruz 35),
sur meules de pierre pour des pains authentiques.

NOS PAINS

LES CLASSIQUES

- Le mille et une graines
- Le pain de campagne
- Le pain maïs potimarron
- Le pain complet
- Le petit épeautre
- Le 6 céréales



PETITS PAINS SERVIETTE

5 pièces
minimum

- Petit pain Tradition
- Petit pain Maïs potimarron
- Petit pain tradition Céréales
- Petit pain Amande
- Petit pain aux algues et agrumes



LES FICELLES APÉRITIVES

- Ficelle 3 fromages (raclette, bleu d'Auvergne, mozzarella)
- Ficelle chorizo, sauce tomate, mozzarella
- Ficelle pesto de roquette, fromage de chèvre, miel, mozzarella



Avec le miel des
abeilles cessonnaïses



Le Foie Gras

Baguette de tradition, le 6 céréales, le pain à la châtaigne
figues/noix, épeautre, le mille et une graine, la meule de
sarrasin, pain de mie, le pain amande.

Les Viandes

Le petit épeautre, le pain campagne, le pain complet, le pain
Amande, le maïs potimarron, le pain châtaigne figue et noix,
le 6 céréales, le 1001 graines.

Les Crustacés

La tourte de seigle, nos pains serviettes de Noël, le pain aux
algues et agrumes, la meule de sarrasin, le pain complet.

Le Fromage

Nos pains serviettes de Noël, le forestier, le pain Amande, le
pain à la châtaigne figues/noix, le maïs potimarron, la meule
de sarrasin, le 1001 graines, le 6 céréales, la tourte de seigle,
petit épeautre, le pain complet.

TRAITEUR SALÉ

Traiteur maison,
festif et gourmand pour
vos instants précieux.

NOS PLATEAUX DE RÉDUCTIONS SALÉES

POUR 4, 6 OU 8 PERSONNES - 3 RÉDUCTIONS PAR PERSONNE

PLATEAU CHAUD

Conseil de dégustation :
8 min à 160°C

VIANDE

- Mini croissant au gruyère mignon de porc fumé, crème savora fromage blanc, pleurotes
- Mini pain bretzel carbonnade Flamande, bière, miel, moutarde et herbes fraîches.

POISSON

- Bun's à l'encre de seiche, thon, houmous carotte curry et lait de coco, abricots secs, herbes.
- Navette au saumon, rillette de saumon, crème aux herbes, fondue de poireaux.

VÉGÉTARIEN

- Samoussa de légumes, feuille de brick, julienne de poireaux et carotte, fromage fermier, cranberries.
- Mini cannelé, pâte brisée, brocolis, fromage de chèvre frais et tomates confites.

PLATEAU FROID

VIANDE

- Bun's aux figues et foie gras, chutney d'oignons rouge, foie gras, fleur de sel, figue fraîche, noisettes torréfiées, roquette
- Cuillère de magret, pleurotes, noisettes torréfiées, purée de pomme de terre et huilée truffée, magret fumé

POISSON

- Verrine de noix de Saint-Jacques, purée de butternut, carpaccio de noix de saint jacques, carmine, pousses de poireaux
- Navette au curry, miette de crabe au curry, segment de clémentine, perles de yuzu et roquette

VÉGÉTARIEN

- Club végétarien, ketchup de potimarron, radis de saison, champignons de Paris, poireaux cuits, roquette
- Muffin, crème de chèvre, abricot sec, herbes fraîches, crackers

PAIN SURPRISE GARNITURES



FROID

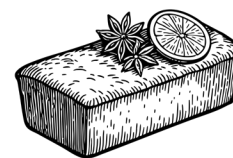


Taille unique : 6/8 PERS

- Houmous de pois chiche et cumin
- Magret de canard et crème de foie gras
- Rillette de saumon aux fines herbes
- Radis d'hiver, crème savora

TRAITEUR SUCRÉ

Gourmandises de fêtes à partager,
offrir ou savourer jusqu'à la dernière bouchée.

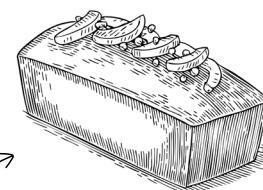
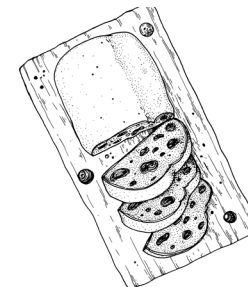


LE PAIN D'ÉPICES 🌾🍷🍷

Moelleux, parfumé et riche en épices, notre pain d'épices invite à la gourmandise et aux moments partagés.

STOLLEN 🌾🍷🍷🌍

Originnaire d'Allemagne, notre stollen cache un cœur fondant en pâte d'amande et des fruits macérés pour en faire une brioche pleine de douceur.



Idéal pour
le goûter !

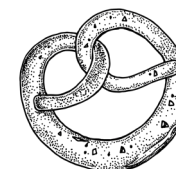
CAKE DE VOYAGE

Spécialement conçus pour les fêtes, nos cakes de voyage allient gourmandise et partage.

- Cacahuète 🌾🍷🍷🍷
- Citron 🌾🍷
- Chocolat 🌾🍷🍷🍷
- Sirop d'Érable 🌾🍷🍷🍷

LE BRETZEL 🌾🍷

Tendre, doré et savoureux : notre bretzel fait maison séduit tous les gourmands.



PLATEAU DE RÉDUCTIONS SUCRÉES



FROID



4 PERS - 6 PERS ou 8 PERS

3 RÉDUCTIONS / PERS.

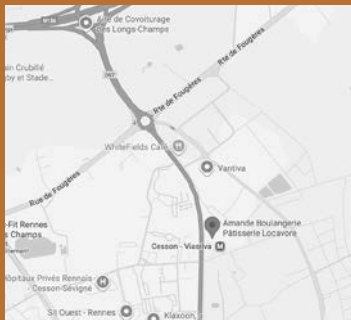
- Pavlova clémentine corse
- Tartelette Mont-Blanc
- Caroline chocolat
- Petit choux paris Brest
- Tartelette chocolat caramel
- Tartelette citron meringuée

Le plateau
qui fait plaisir
à tous les
gourmands !



AMANDE

BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE



CESSON-SÉVIGNÉ

du lundi au vendredi
de 7h à 19h30

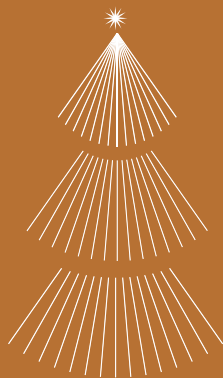
1 place Via Silva
35510 Cesson-Sévigné
02 99 03 86 32



RENNES JOLIOT-CURIE

du lundi au vendredi
de 7h30 à 19h30

141 bd de Vitré
35000 Rennes
02 23 06 26 21



PENDANT LES FÊTES

Prise de commande en boutique ou sur notre site internet jusqu'au 19 décembre inclus. Après cette date nous ne garantissons pas de pouvoir satisfaire votre demande.

Les boutiques seront ouvertes les 23 et 24 décembre.

- 23/12 : fermeture à 19h30
- 24/12 : fermeture à 17h00



Commandez
en ligne !

www.amande-boulangerie.fr

 amande_boulangerie