

Bon de commande

N° de commande :

Nom / prénom :

Téléphone :

Pour le (+ heure) :

Désignation

TRANCHÉ QUANTITÉ

Désignation	TRANCHÉ	QUANTITÉ
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>

TOTAL

Paiement à la prise de commande,
merci.



Les Douces
Merveilles

Ouverture

Ouverture à 6h30 pendant les
vacances scolaires.
Samedi 23 et 30 décembre de 6h30 à
19h00.

Dimanche 24 et 31 décembre de 7h à
18h00.

Lundi 25 décembre et lundi 1er
janvier de 7h à 13h.

Fermé les 3 et 4 janvier.

Ouvert les dimanches de janvier,
fermé les mercredis.

Noémie, Norbert et toute l'équipe
vous souhaitent de passer de belles
fêtes !



Carte des fêtes

VOTRE ARTISAN BOULANGER

Les Douces Merveilles
Pâtisserie Boulangerie-traiteur
Spécialités réunionnaises
76 av de la République
37700 Saint Pierre des Corps
02.47.44.22.22



festival
DES PAINS



SÉLECTION GOURMANDE

Crante des fêtes

LES BÛCHES indiv, 4, 6 ou 8 pers

CHOCOLATEES 4,30 € / part

- TOUT CHOC : biscuit viennois cacao, crémeux chocolat Oqo croustillant, ganache montée chocolat noir.

- JIVARA : biscuit brownie, crème brûlée vanille, mousse chocolat lait.

- CASSE-NOISETTE : biscuit noisette, bavaroise pistache, mousse chocolat lait, noisettes concassées.

FRUITEES 4,50 € / part

- COURCHEVEL : biscuit amande, mousseline vanille, compotée de fruits rouges, crêpes maison.

- CARAPOIRE : biscuit amande, poires pochées à la vanille, compotée de poires, ganache montée caramel.

- LA FRAICHEUR : biscuit coco, insert fruits rouges, mousseline citron/citron vert, noix de coco rapée.

CHEMIN DE FER 3/3,50 € part Spécialité réunionnaise

- CLASSIQUE : biscuit viennois, mousseline vanille, décor sucré rose foncé.

- PASSION : biscuit viennois, mousseline passion, décor sucre de canne et fruits frais.

- SAVEURS DE NOEL : biscuit viennois, confiture orange amère, mousseline saveur pain d'épices.

BÛCHES TRADITIONNELLES 4 € / part uniquement en part individuelle

vanille/grand marnier/praliné/chocolat

BÛCHES GLACEES 5 € / part (sur commande, minimum 4 personnes)

- PARFAIT CHOCOLAT-NOISETTE avec noisettes caramélisées sur un biscuit amande

- FACON PROFITEROLES : sablé rose des sables, 3 choux aux éclats d'amandes, parfait vanille, sauce chocolat.

NOS AUTRES SPECIALITES MAISON

Pain d'épices
Panettone
Nougats de Tours
Macarons : vanille, chocolat...
Petits fours sucrés
Brioche
Pâté créole, gâteau manioc, gâteau patate, gâteau ti'son

NOS CHOCOLATS

ballotins de 125g, 250g, 375g, 500g
tablettes
orangettes, mendiants
sachet de fritures, fantaisies
moulages

APERITIF

(nous vous conseillons de passer commande avant le 18 décembre)

baguette apéro 2,75 €
petits fours (quiches, feuilletés) 0,75 €

spécialités réunionnaises

samoussas 0,70 €
bonbon piment 0,70 €
piment farci thon/petit paté porc 1,50 €
croquette de poulet 1,70 €

NOS PROPOSITIONS D'ENTREE (sur commande)

Feuilleté lardon/chèvre/miel 3,50 €
Bouchées à la Reine riz de veau 5 €
Vol au vent vide 1,10 €

NOS PAINS SPECIAUX POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Pain de mie 1,90 €
Pain de mie figues 2,30 €
Seigle 2,20 €
Seigle citron 2,40 €
Flayou 6,20/kg
Flayou pruneaux/miel 7,90/kg
Mendiant (noisettes, figues, abricots) 9,50/kg
Campagne aux noix 2,80 €

Tous nos produits sont 100% maison !

Galettes à partir du 1er janvier sur commande.