

## Côté pain !

Nous vous proposons toute une gamme de pains qui saura accompagner votre repas de fête.

### Le Savouet

Pain à base d'une farine semi-complète garantie 100% blés de Savoie

### Baguette tradition

Une mie savoureuse et onctueuse grâce à une longue fermentation

### Le pain du père Auguste

Un pain authentique au levain dur

### Le pain de seigle

Un incontournable du réveillon avec son goût puissant à déguster avec les huitres

### L'alpage

Pavé rustique composé d'un mélange de farine de froment et de farine de seigle

### La sarrasine

Une baguette onctueuse au bon goût de sarrasin qui accompagnera à merveille vos charcuteries, mais aussi la fondue savoyarde

**Mais encore : complet, céréales, noix ...**

## Fête des rois

Découvrez notre collection de fèves «symboles de nos villages»

Nos sept villages de Haute-Maurienne représentés sur une magnifique fève en porcelaine.

**Exclusif en Haut-Maurienne !**



**Une bouteille de cidre offerte pour l'achat d'une galette de 8 personnes minimum**

Photos non contractuelles, toutes nos bûches sont décorées avec des éléments festifs

# Boulangerie - Pâtisserie BERNARD

Lanslevillard

# NOËL 2015

### Maison Bernard

Face à l'office du Tourisme

04 79 05 93 28

Ouvert tous les jours de 7h à 13h - 15h 19h30

### Pains et Gourmandises

A côté de l'église, face au cinéma

Ouvert tous les jours de 7h30 à 12h30 - 16h 19h00

### Les Pains Bernard

Immeuble le Burel - Val-Cenis le Haut

Ouvert tous les jours de 7h30 à 9h30

[www.boulangeriepatisseriebernard.com](http://www.boulangeriepatisseriebernard.com)



**Nous vous souhaitons de bonnes fêtes  
de fin d'année !!**

## Bûches glacées

Tarif petit modèle : 16€ - Tarif grand modèle : 25€

- **Vanille / Myrtille**

Meringue aux amandes, glace vanille, sorbet myrtille

- **Vanille / Framboise**

Meringue aux amandes, glace vanille, sorbet framboise

- **Myrtille / Framboise**

Meringue aux amandes, sorbet myrtille, sorbet framboise

- **Arlequin**

Meringue aux amandes, glaces et sorbets variés

## Bûches pâtissières

Tarifs : 4pers : 14€ - 6 pers : 21€ - 8 pers : 28€ - 10 pers : 35€

- **Royale nougatine**

Biscuit amande chocolat, crème mousseline praliné, pépites de nougatine

- **Forêt noire**

Biscuit chocolat, framboises, chantilly, copeaux chocolat

- **Framboisier**

Biscuit nature, crème mousseline, framboise, chantilly

- **Pistache/framboise**

Biscuit nature éclat de pistache, crème mousseline pistache, coulis framboise

## Bûches bavaroise

Tarifs : 4 pers : 18€ - 6 pers : 27€ - 8 pers : 36€

- **Val-Cenis**

Dacquoise amande, croustillant feuilletine, bavaroise chocolat noir, bavaroise vanille



- **Royal**

Dacquoise amande, croustillant feuilletine, crème légère chocolat noir



- **Belle époque**

Biscuit viennois, crémeux caramel vanille/citron, croustillant nougatine, mousse chocolat noir, crémeux chocolat noir



- **Choc/épice**

Biscuit cuillère aux épices, crémeux caramel vanille/citron, pignons de pins grillés, mousse chocolat lait



- **Exotica**

Biscuit capucine noix de coco, croustillant chocolat blanc, crémeux passion, mousse noix de coco



- **Douceur**

Biscuit capucine , crème brûlée vanille, mousse framboise, cr- 80quant chocolat blanc



- **Marronnier**

Sablé noisette, croustillant feuilletine, crémeux orange, biscuit fondant orange, brisures de marrons, mousse marron



- **Igloo**

Dacquoise amande, coulis myrtille/framboise, croustillant nougatine, mousse yaourt à la grec au miel, finition chantilly  
6/8 pers : 30€



## Bûches crème au beurre

Tarifs : 4 pers : 12€ - 6 pers : 18€ - 8 pers : 24€ - 10 pers : 30€

Nous vous proposons différents parfums :

Café, Chocolat, Vanille, Praliné, (Grand-Marnier sur commande)

Toutes nos bûches crème au beurre se composent d'un biscuit nature