

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 huîtres

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

Réalisation Sicolicopy rcs b422845 - Ne pas jeter sur la voie publique. Merci.

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

**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- 8oquant 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