

Nouveaux

Pain de mie aux céréales anciennes, idéales avec le foie gras !

Centre de table : Sapin Gourmand noir, lait ou blanc
[noisettes, raisins, pistaches, oranges confites]

dégustation de nos bûches

le Mardi 20 Décembre à 17h

Fête des Rois

Découvrez notre collection de fêtes «La Faune de nos Montagnes»
Exclusif en Haute-Maurienne !



UNE BOUTEILLE DE CIDRE OFFERTE
pour l'achat d'une galette de 8 personnes minimum

nous vous souhaitons
DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

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

Réalisation BICOPICT 014027845 - Tél 04 68 29 80 84 - Ne pas jeter sur la voie publique - Mérignac

NOËL 2016

BERNARD
Boulangerie - Pâtisserie

Lanslevillard

Maison Bernard

Face à l'office du Tourisme

04 79 05 93 28

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



Pains et Gourmandises

A côté de l'église, face au cinéma

04 79 59 38 43

Ouvert tous les jours de 7h30 à 12h30 - 15h à 19h00

Les Pains Bernard

Immeuble le Burel - Val-Cenis le Haut

Ouvert tous les jours de 7h30 à 9h30



www.boulangeriepatisseriebernard.com

Bûches glacées

Tarif petit modèle : **17€** - Tarif grand modèle : **26€**

- **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

- **Fraîcheur**

Financier chocolat, glace chocolat, crème glacée menthe, coulis cacao

- **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 pralinée, pépites de nougatine

- **Framboisier**

Biscuit nature, crème mousseline vanille, framboises, chantilly

- **Pistache/framboise**

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

- **Capuccino**

Biscuit nature, crème légère café, chantilly, meringue

- **Forêt noire [sur commande]**

Biscuit chocolat, framboises, chantilly, copeaux de chocolat

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



- **Athéna**

Croquant chocolat blanc, biscuit nature, compotée abricot, mousse amande, huile d'olive



- **Copenhague**

Biscuit nature, spéculoos noisette, fourrage griotte, mousse griotte, mousse fromage blanc



- **Lombardie**

Biscuit noisette, gelée de mûres, crème mascarpone, mousse marron



- **Piémontaise**

Sablé Spéculoos noisette, dacquoise noisette, crème passion abricot



- **Ghana**

Croquant caramel, dacquoise amande, crème praliné, mousse chocolat lait



- **Helsinki [traîneaux]** 6/8 pers : **30€**

Biscuit Emmanuel framboise, guimauve framboise, fourrage framboise, mousse vanille



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