

# 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 fèves «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

Publication BICOUDRY n°s 64/2064 - 74/64 74 51 80 84 - Ne pas jeter sur la voie publique - Mors

# 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](http://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
- **Fraicheur**  
Financier chocolat, glace chocolat, crème glacée menthe, coulis cacao
- **Arlequin**  
Meringue aux amandes, glaces et sorbets variés

## Bûches pâtisseries

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/ramboise**  
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 bavarroise

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