

Nouveaux

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

Fête des Rois

Découvrez notre collection de fèves «Les Chemins de l'Histoire»
Une série de fèves sur les chapelles de Lanslevillard



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

NOËL 2017

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 : 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
- **Dôme Savoyard** 6/8 pers : 28€
Meringue aux amandes, sorbet framboise, Sabayon crémant de Savoie

Bûches pâtisseries

Tarifs : 4 pers : 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
- **Praliné/Pomme**
Biscuit nature, crème mousseline pralinée, compotée de pommes
- **Capuccino**
Biscuit nature, mousseline café, chantilly, meringue

Bûches bavaoise

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

- **Val-Cenis**
Dacquoise amande, croustillant feuilletine, bavaoise chocolat noir, bavaoise vanille, glaçage chocolat noir 
- **Royal**
Dacquoise amande, croustillant feuilletine, mousse chocolat noir 61% 
- **Exotique**
Crumble chocolat, biscuit chocolat sans farine, confit exotique, mousse chocolat noir, glaçage chocolat au lait 
- **Douceur d'hiver**
Dacquoise noisette, coulis mandarine, mousses mandarine, mousse marron 
- **La lettre au Père Noël**
Biscuit pain de Gène, gelée poire/lichi, mousse framboise 
- **Mojito**
Croustillant chocolat blanc, biscuit pain de Gène, gelée fraise, mousse mojito 
- **Tendresse [traîneau]** 6/8 pers : 30€
Croustillant citron vert, dacquoise amandes, compotée framboise, bavaoise 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

SICOLICOPY

533, Rue des Chaudannes
73300 ST-JEAN-DE-MAURIENNE

04 79 59 80 34

www.sicolictory.fr