

Bûches glacées

- **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

4 personnes : 18,00€

6 personnes : 26,50€

Bûches pâtisseries

- **Royale nougatine**

Biscuit amande chocolat, crème mousseline praliné, pépites de nougatine

- **Framboisier**

Biscuit nature, crème mousseline, framboise, chantilly

- **Cappuccino**

Biscuit nature, mousseline café, chantilly, meringue

4pers : 17,00€ 6 pers : 25,50€



Bûches bavaoises

- **Val-Cenis**

Dacquoise amande, croustillant feuilletine, bavaroise chocolat noir 61%, bavaroise vanille, glaçage chocolat noir

- **Royal**

Biscuit chocolat sans farine, croustillant feuilletine, mousse chocolat noir 61%, crémeux praliné amandes/noisette

- **Caramangue**

Pain de gènes chocolat, croustillant caramélia (chocolat caramel 39%), confit mangue/passion, crémeux caramélia, mousse caramel

4 pers : 19,00€

6 pers : 28,50€

- **Traineau Tout Schuss**

Biscuit madeleine, croustillant sablé pressé chocolat lait, confit framboise, mousse chocolat blanc vanille

- **Cabosse**

Dacquoise amande, croustillant sablé pressé chocolat lait, confit ananas, mousse marron, glaçage chocolat lait.

6/8 pers : 33,25€

Bûches crème au beurre

Nous vous proposons différents parfums :

Café, Chocolat, Vanille, Praliné

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

4 pers : 16,00€ 6 pers : 24,00€

Côté Pains

Croc figues : Farine de blé, farine de Seigle, levain de Seigle, farine d'orge maltée, figues séchées

Sapin seigle citron : Pain de seigle aux zestes de citron jaune en forme de sapin

Le Pain du Père Auguste : Un pain authentique et rustique à base de levain ferme

Le Savoyard : Farine de blé, farine de Seigle, levain de Seigle, farine d'orge maltée

Tortigraines : Baguette torsadée à la mie crème révélant une multitude de graines

Tradilin, Tradigraines, Pains aromatiques...

Tradi-apéro : Bleu/Noix/Miel ; Lardons/Emmental

Pains de mie ronds et carrés

Tourte de Seigle Bio : Pain rustique et montagnard par excellence, ce seigle (T170) délivrera tous ces arômes et ravira vos papilles

La Meule Alpage Bio : pavé rustique composé d'un mélange de farine semi-complète et de farine de seigle

Complet bio, Céréale bio, Petit épeautre bio....

Epiphanie 2024



Boulangerie Pâtisserie BERNARD

Noël 2023

16 rue sous l'église
Lanslevillard
73480 Val-cenis
04 79 05 93 28

Pain et gourmandises
Rue de la mairie
Lanslevillard
73480 Val-cenis



boulangeriepatisseriebernard.com

Joyeuses fêtes de fin d'années !