

## *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

- **Choco/framboise**

Biscuit chocolat sans farine, crème glacée chocolat, sorbet framboise

- **Cara-huète**

Meringue aux amandes, crème glacée vanille, cacahuète caramélisée, Crème glacée caramel

- **Arlequin**

Meringue aux amandes, glaces et sorbets variés

**4 personnes : 18,80€**

**6 personnes : 27,50€**

## *Bûches pâtissières*

- **Nougatine**

Biscuit amande chocolat, crème mousseline gianduja, pépites de nougatine

- **Framboisier**

Biscuit nature, crème mousseline, framboise, chantilly

- **Rocher**

Biscuit nature, crème praliné, noisettes concassées, confit mangue/passion, glaçage chocolat lait noisette

**4pers : 17,80€ 6 pers : 26,50€**

## *Bûches bavaoises*

- **Val-Cenis**

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

- **Royal**

Biscuit chocolat sans farine, croustillant feuilletine, mousse chocolat noir, ganache montée chocolat lait

- **Poire/Café**

Croustillant spéculoos, biscuit moelleux aux amandes, confit poire, Mousse café, ganache chocolat blanc et lait

- **Carapomme**

Sablé breton, biscuit moelleux aux amandes, compotée pomme caramélisées, mousse caramel, glaçage caramel, ganache montée blanc et lait

**4 pers : 19,80€**

**6 pers : 29,50€**

---

- **Traineau myrtiller**

Biscuit pistache, confit myrtille/cassis, mousse chocolat blanc vanille

- **Couronne**

Dacquoise châtaigne, confit clémentine, mousse marron, glaçage lait, Disque pâte sucrée, ganache montée chocolat lait,

**6/8 pers : 34,60€**

## *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 : 16,60€ 6 pers : 24,90€**

## *Côté Pains*

**Croc figue :** Farine de blé, farine de Seigle, levain de Seigle, 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, Tradisésame, Pains aromatiques...**

**Tradi-apéro :** Lardons/Emmental et Bleu/noix/miel

**Pains de mie ronds et carrés**

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

**La Meule Alpage Bio :** pavé rustique composé de farine semi-complète

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

## *Boulangerie Pâtisserie BERNARD*

# *Noël 2025*

*16 rue sous l'église  
73480 Lanslevillard  
04 79 05 93 28*

*Pain et  
gourmandises  
Rue de la mairie  
73480 Lanslevillard*



*Joyeuses fêtes de fin d'année !*