

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 bavaroises

- **Val-Cenis**

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

- **Royal**

Biscuit chocolat sans farine, croustillant feuillette, 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€

- **Trainneau 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 !