

Spécial St Sylvestre



pour le 31 décembre

Desserts du Nouvel An



★ Le St Sylvestre

Biscuit chocolat/framboise, croustillant, compotée de fruits rouges, crémeux chocolat lait et chocolat noir

★ Tarte de l'an

Pâte sucrée, biscuit moelleux, chocolat lait, noir et vanille

PRISE DE COMMANDE POUR LA ST SYLVESTRE
JUSQU'À 14H LE SAMEDI 28 DÉCEMBRE

Après cette date aucune commande, ni changement ne seront pris en compte
Aucune prise de commande par téléphone



Artisan responsable en circuit court nous faisons appel aux producteurs locaux dans la réalisation de nos produits afin de vous offrir le meilleur de la boulangerie artisanale.

maison-marchand.fr

1, route d'Orléans - MER

02 54 42 28 65



MAISON MARCHAND

GOURMANDISES SUCRÉES SALÉES

2024 - 2025



La Maison Marchand
vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

2 DATES À RETENIR

samedi 14 décembre



Le Père Noël sera présent avec sa calèche, de 10h à 13h.
• Balade offerte, par La Maison Marchand •

samedi 21 décembre



Vin chaud et brioche offerts. Attention dernier jour pour vos commandes

Toute l'équipe
vous accueille
du lundi au samedi de
6h30 à 19h30

La maison Marchand sera ouverte

Le mardi 24 décembre de 7h à 17h

Le mercredi 25 décembre de 7h à 12h

Le mardi 31 décembre de 7h à 17h

Fermeture le 1^{er} janvier 2025

Commençons les festivités

Petits fours salés chauds,
en plateaux prêts à servir (non modulables)
16 pièces ou 32 pièces

Petits fours salés froids, en plateaux prêts à servir
(non modulables)
20 /35/50 pièces

Pain surprise 8/10 personnes
Charcuterie • Fromage

Baguettes Apéro • Planches Apéro

Pour finir en douceur

NOS BÛCHES CRÉATION

La noisetine

Dacquoise noisette, bavaroise praliné,
bavaroise vanille, crémeux chocolat et
son croquant

L'intense

Biscuit joconde amande, craquant, mousse chocolat
72%, crémeux Gianduja

Rêve de fête

Dacquoise cacahuète, bavaroise vanille, bavaroise
chocolat lait, crémeux chocolat lait

Passionnement

Biscuit quatre-quarts, mousse passion, crémeux
framboise, confit passion

Caramélia

Génoise, mousse caramel, poires/caramel fondant,
croustillant caramel



Tout au long du repas

Nos pains

Petit pain assiette, tradition, tradition graine,
Le Kapnor, le Seigle, le Seigle-Citron,
Le Pain de mie brioché, l'Automne, l'Abricots-Figues,
Le Quinograin, le Noix

Nos pains au poids

- Campaillou, cranberries/graines de courges,
- Noix/raisins, Curcuma/graines de Chia,
- Noix/noisettes/abricots

*N'hésitez pas à nous demander
conseil, notre équipe est là pour vous !*

LES TRADITIONNELLES

Praliné • Café • Chocolat

LES GLACÉS

Omelette norvégienne

Crème glacée vanille, génoise, meringue concassée.

Caraïbes

Dacquoise coco, sorbet passion,
sorbet ananas, confit mangue

Coupelle nougatine

Nougatine, 3 boules de glace/pers.

NOS PETITS FOURS SUCRÉS

Plateaux prêts à servir

(non modulables)
20/35/50 pièces



Nos gourmandises

✦ **Ballotin de chocolats** 125g/250g/375g ... **89€/kg**

✦ **Pot de babas au Rhum** le bocal **9,80 €**

✦ **Pot de cannelés au Rhum** le bocal **11,80 €**

✦ **Macarons en coffret, parfums assortis**
(non modulable)
Coffret 6 ou 12 pièces la pièce **1,30 €**

✦ **Cake festif** **14€**
Marbré, Noisettes, Orange/chocolat.

✦ **Pain d'épices** **14€**

✦ **Pâte à tartiner** le pot **7,50 €**

✦ **Brioche feuilletée nature, aux pralines**
ou à la cannelle

✦ **Brioche aux pralines**

✦ **Brioche à tête et couronne**

✦ **Panettone de Noël**

*Nos viennoiseries sont pur beurre
et faites maison !*



*Prise de commande
pour le 24 et 25 décembre
jusqu'à 14h le samedi 21 décembre*

**Après ces dates aucune commande,
ni changement ne seront pris en compte**
Aucune prise de commande par téléphone