



BUCHES DE NOEL : 4, 6, 8, 10, 12 ou 14 personnes

Les Nouveautés:

- **La Belle-Bulle** : Mousse Champagne + morceaux de framboises
- **La Perle de Noël** : Mousse orange et mousse citron sur un feuilleté spéculos

Les roulades traditionnelles:

- **La forêt noire**: Génoise au chocolat, griottes, amaréna, chantilly et crème à base de Kirsch
- **Les mousses légères**
 - Chocolat - Cappuccino - Framboise - Praliné
- **Les mousses avec des morceaux de fruits**
 - Mousse vanille avec un mélange de morceaux de fruits
 - Mousse grand-marnier avec des morceaux de poires
- **Les crèmes au beurre**
 - Vanille - Chocolat - Grand Marnier - Café



TRAITEUR

- **Pain surprise** 8 ou 10 personnes (60 / 80 toasts)
- **Réduction salées**

PAINS SPÉCIAUX

- **Nouveauté** : « **Gourmandise d'Hiver** » : farine de blé et de châtaignes + éclats de châtaignes + morceaux de figues, de noix et de raisins
- Campagne / Céréales/ Chia / Seigle
- Pain de mie rectangle
- Petits pains convives: blanc, campagne et céréales

*Nouveau flyer pour Nouvel an et l'épiphanie
+ une surprise vous attend !*

Boulangerie- Pâtisserie AUX DÉLICES

Corine et Alain WECHTLER

66 rue Maréchal Foch 57 390 Audun-Le-Tiche



03 82 52 13 09

Boulangerie-Pâtisserie Aux Délices

www.auxdelicesdaudun.com

Ouvert le 24 décembre de 7h30 à 17h

Fermé le 25 et 26 décembre

