Le Petit Breton

1999

BOULANGERIE ARTISANALE

CATALOGUE DE PRODUITS

WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

(514) 271-3340

BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

Pains sucrés 2
Pain Érable
Saisonnier février et mars 3
Canneberges
Saisonnier novembre, décembre et janvier 4
Orange chocolat 5
Duo Chocolat 6
Raisin Cannelle 7

PAINS SUCRÉS

Nos pains sucrés sont la parfaite manière de vous gâter le matin : choisissez celui aux raisins et cannelle, au chocolat noir et chocolat blanc, au chocolat noir et orange ou à la canneberge. Et de grâce, ne limitions pas ce plaisir aux plus petits : les papilles des grands en seront tout aussi ravies.

PAIN ÉRABLE
SAISONNIER FÉVRIER ET MARS

L'autre de nos pains sucrés saisonniers que nous sommes fiers de vous proposer. Fabriqué avec des gros morceaux d'érable cristallisé, dégustez-le tel quel pour accueillir le printemps. Disponible pendant tout le temps des sucres québécois.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levain
- Sel
- Morceaux cristallisés de sirop d’érable du Québec

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$201.25
	Frais	$5.75

CANNEBERGES
SAISONNIER NOVEMBRE, DÉCEMBRE ET JANVIER

L'un de nos pains sucrés saisonniers. Gorgé de gros morceaux de chocolat noir et de canneberges frais, il se mange tout seul, tant pour les célébrations que les petits déjeuners que vous voudriez rehausser.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levain
- Sel
- Canneberge fraîche
- Chocolat blanc
- Chocolat noir

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$201.00
	Frais	$6.70

ORANGE CHOCOLAT

Nous reprenons le mélange doux-relevé, sucré-acidulé dont la preuve n'est plus à faire. Notre pain blanc, à la forme déjà invitante, devient une véritable fête une fois en bouche. Ses oranges confites et ses gros morceaux de chocolat noir raviront les palais et les appétits de petits comme des grands.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levain
- Sel
- Chocolat noir
- Écorce d’orange

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$166.00
	Frais	$4.15

DUO CHOCOLAT

Notre grand décadent. Même s'il est presque invisible dans la mie, le chocolat blanc se met de pair avec le noir pour vous offrir un mélange des plus envoûtants. Comme dessert ou pour le brunch, il saura remplacer toute tartinade de chocolat, satisfaisant aussi bien vos papilles que votre estomac.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levain
- Sel
- Chocolat noir
- Chocolat blanc

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$166.00
	Frais	$4.15

RAISIN CANNELLE

Voici notre petit carré adapté en l'honneur du fameux mariage raison-cannelle, qui redorera à coup sûr vos déjeuners. Tranché et grillé, il fait d'excellentes rôties. Même plus besoin de sortir acheter les brioches au café du coin !

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levain
- Sel
- Raisins secs
- Cassonade cannelle

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$170.00
	Frais	$4.25