



CATALOGUE DE PRODUITS



 WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

 (514) 271-3340

 BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

- Pâtisserie** 2
 - Galette des rois 3
 - Fraisier 4
 - Fleur de pistache 5
 - Douceur de framboise 6
 - Grosses et petites tartes aux fruits 7
 - Délice à la mangue 8
 - Pacanix 9
 - Opéra 10



PÂTISSERIE

Ici au Petit Breton, nous prenons à cœur la satisfaction de tous nos gourmands. Étant faites sur place, nos pâtisseries sont toujours fraîches du jour, nous le garantissons! Nous avons conçu une gamme de produits pouvant plaire à tous les goûts. Que ce soit pour un anniversaire ou tout simplement pour vous faire plaisir, nous avons ce qu'il vous faut.

Pas de livraison, ramassage dans le magasin directement.



GALETTE DES ROIS

Avec notre galette des rois, vous aurez une belle occasion de vous retrouver en famille ou entre amis. Faite d'une croustillante pâte feuilletée maison et remplie d'une frangipane fondante en bouche, ce dessert ravira tous vos invités. En outre, nos galettes festives contiennent chacune une fève unique sous forme d'une figurine en collection limitée. Serez-vous l'heureux élu de cette année?

Ingrédients :

- farine
- eau
- sucre
- sel
- lait
- œufs
- poudre d'amandes
- beurre.

Peut avoir des fèves dedant. Prévoir minimum 48 heures pour la commande. Pas de livraison, ramassage dans le magasin directement.

Variations

Image	Personne	Prix
	8-10 Personnes	\$33.95



FRAISIER

Le fraisier, un merveilleux dessert léger et féérique. Les fraises succulentes et fraîches, la légère crème chantilly et le doux biscuit moelleux vous feront rêvasser. Un classique à ne pas manquer!

Ingrédients:

- fraises fraîches
- crème chantilly
- crème pâtissière
- biscuit moelleux

Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	6-8 Personnes	\$44.50
	8-10 Personnes	\$57.50
	10-12 Personnes	\$72.50





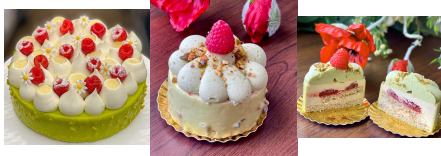
FLEUR DE PISTACHE

Gâtez-vous avec l'un de nos meilleurs desserts classiques, un petit ou gros gâteau aux pistaches. Ce dessert composé d'un doux biscuit aux amandes avec une mousse aux pistaches vous fera rêvasser à chaque bouchée.

Ingrédients :

- biscuits aux amandes
- ganache aux pistaches
- mousse aux pistaches
- confit de framboises fraîches

Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.



Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	\$7.50
	6-8 Personnes	\$46.75
	8-10 Personnes	\$59.75
	10-12 Personnes	\$75.00



DOUCEUR DE FRAMBOISE

Voulez-vous impressionner vos invités? Quoi de mieux qu'un dessert décadent au chocolat noir avec de succulentes framboises. Notre douceur de framboise saura ravir vos papilles et vous laissera terminer votre soirée en douceur!

Ingrédients :

- Biscuit fondant cacao
- Mousse de chocolat noir 58%
- Insertion de framboises fraîches
- Nappage chocolat noir

Le décor peut varier. Pour une commande s'il vous plait prévoir au moins 72 heures. Merci pour votre compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	\$6.95
	6-8 Personnes	\$44.50
	8-10 Personnes	\$57.50
	10-12 Personnes	\$72.50



GROSSES ET PETITES TARTES AUX FRUITS

Gâtez vous en grand avec notre tarte au fruit! Faite d'une délicieuse biscuit aux amandes, frangipane et diversité de choix des fruits, elle saura ravir tous vos invités.

Ingrédients :

- biscuit sucrée aux amandes
- frangipane (crème aux amandes)
- fruits divers (pommes, abricots, poires, citron, pêches, autres)

Le décor peut varié.

**Pour la commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures.
Merci pour la compréhension.**



Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	\$5.50
	10-12 Personnes	\$24.99



DÉLICE À LA MANGUE

Désirez-vous un dessert plus savoureux et onctueux à offrir à vos invités? Notre superbe délice à la mangue composée d'un biscuit moelleux aux amandes avec de glaçage à la mangue et fruit de la passion saura agrémenter n'importe quel festin festif!

Ingrédients :

- Biscuit moelleux aux amandes (œufs, sucre, farine, beurre, amandes)
- Mousse à la mangue
- Confit mangue & passion
- Glaçage miroir mangue

Le décor peut varié.

Pour une commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures à l'avance. Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	\$7.25
	6-8 Personnes	\$45.50
	8-10 Personnes	\$58.50
	10-12 Personnes	\$73.50



PACANIX

Quoi de mieux qu'un bon dessert aux saveurs authentiques pour gâter vos **invités** pendant les fêtes? On vous propose un gâteau décadent au **chocolat**, composée d'un biscuit fondant cacao, caramel ainsi que des éclats de pacane.

Ingrédients :

- biscuit fondant cacao
- caramel fleur de sel
- éclats des pacanes
- mousse de chocolat noir.



Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Variations

Image	Personne	Prix
	Individuelle	\$7.25
	6-8 Personnes	\$45.50
	8-10 Personnes	\$58.50
	10-12 Personnes	\$73.50



OPÉRA

Vous êtes un grand amateur de café? Nous avons l'opéra au café parfait pour vous! Un dessert léger et raffiné, composé de biscuits aux amandes avec ganache et crème au beurre et au café et décorés avec grand soin par nos pâtisseries.

Ingrédients :

- Biscuits aux amandes
- ganache et crème au beurre au café

Le décor peut varier. Pour la commande s'il vous plait à prévoir au moins 72 heures. Merci pour la compréhension.

Variations



Image	Personne	Prix
	Individuelle	\$7.25
	6-8 Personnes	\$35.99
	8-10 Personnes	\$45.99
	10-12 Personnes	\$55.99

