Le Petit Breton

1999

BOULANGERIE ARTISANALE

CATALOGUE DE PRODUITS



WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

(514) 271-3340

BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

Viennoiserie 2
- Mini chausson aux pommes 3
- Croissant fromage 4
- Mini croissant 5
- Roulé praliné 6
- Abricotine 7
- Roulé raisin 8
- Chocolatine aux amandes 9
- Croissant aux amandes 10
- Suisse 11
- Mini chocolatine 12
- Chocolatine 13
- Croissant 14



VIENNOISERIE

Quoi de mieux qu’une délicieuse viennoiserie chaude et croustillante pour commencer votre journée du bon pied? Notre grand assortiment de viennoiserie saura plaire à tous les goûts. Régalez vous avec nos grands classiques, nos petites douceurs sucrées, nos croissants salés et nos nouveautés. Tellement bon, cela deviendrait votre nouveau péché mignon!

Pas de livraison, ramassage dans le magasin directement.



MINI CHAUSSON AUX POMMES

Dégustez notre savoureux chausson aux pommes. La tradition que l'on aime préserver pour nos clients.

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel, lait
- pomme
- cassonade et cannelle
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande

Peut contenir des traces de gluten, de noix, cajou, pacanes, amandes, Grenoble, pistaches d’arachides, de graines de sésame, d’œufs, huile de sésame, de soya, de sulfites, fruits séchés et de produits laitiers.



CROISSANT FROMAGE

Vous êtes un adepte du fromage? Ce croissant vous fera rêver. Garni de trois sortes de fromages différents, il deviendra rapidement votre coup de cœur.

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- fromage suisse
- emmental
- fromage cheddar.



MINI CROISSANT

Vous voulez un aperçu de notre croissant? Essayez notre mini croissant! Tout aussi bon que le régulier, vous n’en ferez qu’une bouchée.

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande.



ROULÉ PRALINÉ

Laissez-vous tenter par un déluge de noisettes croquantes avec notre roulé praliné. Une fois gouté, vous aurez un nouveau petit péché mignon.

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- praliné noisette
- crème pâtissière
- noisettes concassées.











ABRICOTINE

Une viennoiserie rafraichissante avec une touche de douceur, l’abricotine saura vous séduire. Les abricots acidulés balancent parfaitement la richesse de la crème pâtissière. Vous allez en raffoler!

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- abricots
- fécule de mais
- extrait de vanille.



ROULÉ RAISIN

Cherchez-vous une viennoiserie moins sucrée? Léger et fruité, le roulé aux raisins serait le choix idéal. De plus, la crème pâtissière rend le tout plus savoureux. Une viennoiserie que vous ne devez pas passer à côté!

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel, lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- raisins secs
- fécule de mais
- extrait de vanille.



CHOCOLATINE AUX AMANDES

La garniture onctueuse aux amandes vient adoucir le coté croustillant de la chocolatine, alors que le chocolat rajoute un côté décadent au tout. Tellement bon, vous n’en laisserez pas une miette dans votre assiette!

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau,
- beurre de Nouvelle Zélande
- œufs
- poudre d’amandes
- amandes effilées
- sirop.



CROISSANT AUX AMANDES

La garniture onctueuse aux amandes vient adoucir le coté croustillant du croissant, créant un équilibre harmonieux en bouche. Un coup de cœur assuré de nos clients, dépêchez-vous d’en prendre avant qu’il n’en reste aucun!

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- œufs
- amandes en poudre
- amandes effilées
- sirop.



SUISSE

Vous en avez marre de la chocolatine? Voyez les choses en grand avec notre pain suisse! Garni d’une crème pâtissière et de pépites de chocolat noir, il saura vous redonnez le sourire.

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- pépites de chocolat noir
- fécule de mais
- extrait de vanille.



MINI CHOCOLATINE

Vous avez la dent sucrée? Laissez-vous tenter par un de nos délicieux mini chocolatine. Sa pâte moelleuse et fondante vous fera rêver.

Ingrédients :

- farine
- lait
- sucre
- sel
- levure fraiche
- beurre
- chocolat.







CHOCOLATINE

Régalez-vous avec l’un de nos plus grands classiques, le croissant! Croustillant à l’extérieur et moelleux à l’intérieur, c’est le choix parfait pour un déjeuner pas trop sucré!

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle-Zélande.



CROISSANT

Régalez-vous avec l’un de nos plus grands classiques, le croissant! Croustillant à l’extérieur et moelleux à l’intérieur, c’est le choix parfait pour un déjeuner pas trop sucré!

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraiche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle-Zélande.