



CATALOGUE DE PRODUITS



WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM



(514) 271-3340



BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

- Viennoiserie 2**
 - Galette des rois 3
 - Mini chausson aux pommes 4
 - Croissant fromage 5
 - Mini croissant 6
 - Roulé praliné 7
 - Abricotine 8
 - Roulé raisin 9
 - Chocolatine aux amandes 10
 - Croissant aux amandes 11
 - Suisse 12
 - Mini chocolatine 13
 - Chocolatine 14
 - Croissant 15



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.



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



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 fraîche
- 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 fraîche
- 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 fraîche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande.





ROULÉ PRALINÉ

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

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraîche
- 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 fraîche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- abricots
- fécule de maïs
- 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 fraîche
- miel, lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- raisins secs
- fécule de maïs
- extrait de vanille.



CHOCOLATINE AUX AMANDES

La garniture onctueuse aux amandes vient adoucir le côté 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 fraîche
- 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 côté 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 fraîche
- 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 redonner le sourire.

Ingrédients :

- Farine
- sucre
- sel
- levure fraîche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle Zélande
- pépites de chocolat noir
- fécule de maïs
- 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 fraîche
- 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 fraîche
- 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 fraîche
- miel
- lait
- eau
- beurre de Nouvelle-Zélande.



