

Pour mieux préparer vos fêtes, veuillez passer vos commandes.

Avant le 21/12 pour le 24 décembre.
Et avant le 28/12 pour le 31 décembre.

Nom : Prénom :

Adresse Mail :

Tel :

L'heure : Date :

Apéritifs :

Desserts :

Pains :

Divers :

*Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé par nos soins,
document non contractuel.*

Pour nous contacter :

TEL : 02 35 34 51 70

Site : www.boulangerie-leroy.fr

Facebook boulangerie patisserie leroys

Conditions de commande

Pour mieux vous servir durant les fêtes de fin d'année,
nous vous conseillons de passer commande :

- Noël : avant le 21/12 pour le 24 /12/2023
- Nouvel An : avant le 28/12 pour le 31/12/2023
* avant 12h et sous réserve de disponibilité
- fermé le 25/12/23 et le 01/01/2024
- Ni commande, Ni rectification ne seront faites après ces dates.

Nous vous informons que nous serons dans l'impossibilité de vous répondre par téléphone durant les jours de fêtes.
Les commandes ne seront validées qu'à compté de la remise en main propre du bon de commande.

Tous nos produits sont
Fabriqués Maison

Toutes les bûches entremets sont à conserver entre 3° et 5°

Les bûches glacées sont à conserver à -18°

HORAIRE PENDANT LES FETES

Lundi : 18/12 : 6h30 à 19h
Mardi : 19/12 et 26/12/2023 : 6h30 à 19h
Mercredi : 20/12 et 27/12/23 : 6h30 à 13h
Jeudi : 21/12 et 28/12/23 : 6h30 à 19h
Vendredi : 22/12 et 29/12/23 : 6h30 à 19h
Samedi : 23/12/ et 30/12/23 : fermé
Dimanche : 24/12/23 & 31/01/23 : 6h30 à 16h30

LEROY

Boulangerie / Pâtisserie
Chocolaterie / glacier

LIVRET FESTIF 2023



Sébastien, Isabelle Leroy
& son équipe
Sont heureux de vous accueillir.

**Nous vous souhaitons
de bonnes fêtes de fin d'année.**

Apéritifs

Pains surprises :

Petit garni **29 € pièce** (environ 27 pièces)
Grand garni **40 € pièce** (environ 44 pièces)

Charcuterie & fromage de Neufchâtel

Épis-apéro : 6 variétés

Emmental lardons, Neufchâtel lardons,
chèvre lardons, tomates séchées tartare,
chorizo mozzarella & provençale légumes marinés.

2.60 € pièce

Petits fours salés:

Plateau de 12 pièces à 11 €

Pizza, quiche Lorraine, croque monsieur,
allumette emmental pavot, cake thon tomates, bouchée
champignons, poulet Français.



Plateau de 24 pièces à 22€

Pizza, quiche Lorraine, croque monsieur,
allumette emmental pavot, cake thon tomates, bouchée
champignons, poulet Français.



Plateau cocktail 15 pièces Froides à 19.50€

Mini cake chorizo, mini cake lardon P de terre comté,
canapé jambon sec, navette à la
Truite de ST-Saëns, triangle
nordique au poulet curry.

Nouveau



Bûches Entremets

Bûche Citron/Yuzu:

Biscuit amande citron, crème citron inspiration yuzu, croustillant
au flocon d'avoine graines de lin et tournesol, compotée de citron
confit & mousse chocolat allégée **inspiration Yuzu Valrhona.**

Nouveau

Bûche Kalingo:

Biscuit noisette, croustillant praliné, crémeux intense vanille **Opalys**
33% cacao Valrhona, praliné amande/noisette à l'ancienne &
mousse chocolat noir **Kalingo Valrhona 65% cacao.** **Nouveau**

Bûche Mangue Bahibé:

Biscuit noisette vanille, croustillant aux fibres All Bran, compotée de
mangue & mousse chocolat lait **Bahibé Valrhona 46% cacao.**

Nouveau

Alex framboise pistache (rectangulaire):

Pain de gènes pistache, confit de framboise intense, crémeux praliné
pistache & mousse praliné fruité pistache.

Nouveau

Tiramisu (rectangulaire):

Biscuit viennois café, croustillant noisette, crémeux intense café
& chocolat **Dulcey (chocolat blanc caramélisé) Valrhona**, ganache
montée mascarpone.

Nouveau

4 / 5 pers 20.80€

6 / 7 pers 31.20€

8 / 9 pers 41.60€

Boite de 15 petits choux : 22.50€

3 choux chocolat, 3 choux vanille, 3 choux caramel,
3 choux framboise & 3 choux citron

Petit Pain de Noël : 0.90 €

La carte des pains

Avec le foie gras

Figues, pain de mie, brioché & Dieppe.

Avec les fruits de mer / poisson

Tourte seigle, seigle, nordique.

Avec la viande

Tradition, meuloise, bag ou pain blanc

Avec le fromage

Campagne fruits secs, campagne graines de courges / tournesol,
nordique, levain, Céréales, pavot, multigraine.

Bûches glacées

Bûche Belle Hélène:

Pâte sablée noisette. crème glacée chocolat noir, sorbet poire,
caramel mou, parfait glacé vanille (mousse glacée).

Bûche Opalka:

Biscuit moelleux amandes dragées, parfait glacé amande/
citron, glace au lait vanille chocolat blanc **Opalys 33% cacao**,
sorbet fraise & gelée de fraise. **Nouveau**

Bûche tropical praliné:

Croustillant pâte sablée noisette et coco, sorbet exotique
vanille, glace au lait praliné noisette 55%.

Nouveau

4 / 5 pers 20.80€

6 / 7 pers 31.20€

8 / 9 pers 41.60€

Rigolot des neiges (rond 5 pers) à 26€

Streusel dragée amande, sorbet cassis & crème glacée vanille.
Nouveau

Nous vous proposons pour le Trou Normand :

Bouchon glacé : individuel

Poids net : 45gr

3 parfums aux choix :

Sorbet pomme verte.

Sorbet mandarine,

Sorbet cocktail exotique vanille

(passion, coco, ananas & gousse de vanille)

1.55€ pièce

Label qualité commerce

2008 / 2010 / 2012

Commerçant performant 2009

Mercure D'Or 2009

Boulangier de France 2021