

# Les Pains de fête



## Les Pains BIO

Spécial foie gras: Pain de campagne BIO aux figes 3,50 €

Spécial fromage: Pain de campagne BIO aux noix 3,50 €

Spécial fruits de mer: Pain de seigle nature BIO 2,40 €

Tourte de meule BIO 4,00 €

Tourte de seigle BIO 4,30 €

Tourte au petit épeautre BIO 6,00€

Pain de campagne BIO 2,50€

Pain complet BIO 2,40 €

Pain aux céréales BIO 2,90 €

Pain Forestier (noix, noisettes, raisins) BIO: 3,50 €



## Les Pains de mie Maison BIO

Nature 3,20 €

Complet 3,90 €

Céréales 3,90€

Pain de mie rond: 3,20€



## Les Pains briochés

Le petit brioché: 4,40 €

Le pain de seigle feuilleté: 4,40€



### Les dernières commandes seront prises

Mardi 22 décembre à 20 h  
pour les 24 et 25 décembre

Mardi 29 décembre à 20 h  
pour le 31 décembre



# LES FÊTES 2020



39, rue des Martyrs Paris 9<sup>e</sup> - 01 48 78 29 33

45, rue de Douai Paris 9<sup>e</sup> – 01 49 70 68 22

25, rue de Levis Paris 17<sup>e</sup> – 01 42 27 15 45

57, rue Damrémont Paris 18<sup>e</sup> – 01 42 64 59 63

Les boutiques seront ouvertes

7 jours sur 7

du lundi 21 décembre 2020 au dimanche 10 janvier 2021

### Ouvertures

Jeudi 24 décembre, de 7H à 19H30

Vendredi 25 décembre, de 7H à 14H

Jeudi 31 décembre de 7H à 20H



### Fermetures

Vendredi 1er janvier pour toutes les boutiques  
rue de Douai: tous les mardis et le vendredi 25 décembre



[www.arnaud-delmontel.com](http://www.arnaud-delmontel.com)

# Les Desserts de Noël

## Bûche Acaoba SANS FARINE

mousse au chocolat noir , crémeux chocolat noir , biscuit au chocolat noir

## Bûche Framboisier

crémeux pistache, framboises fraîches, biscuit dacquoise pistache

## Bûche Gauguin

mousse de chocolat au lait, crémeux caramel, dacquoise noisette et noisette torréfiées

## Bûche Royale

chantilly au chocolat, croustillant praliné, biscuit macaron

## Bûche Exotique

Ganache coco chocolat blanc, compotée passion mangue ananas, streusel dacquoise coco

## Bûche Vanille Pécan

mousse vanille, crémeux vanille, praliné noix de pécan, biscuit madeleine

**Bûches: 4 personnes : 28 €- 6 personnes : 42 €- 8 personnes : 54 €**

## Le Mont Blanc SANS FARINE

chantilly, crème de marron, coeur de myrtille, meringue - 6 personnes 38 €

## Les Mignardises

Mini chou :1,10 €- le plateau de 40 pièces: 40 €

Mini tartelette citron ou chocolat: 1,40 €

Mini tartelette fruits rouges: 1,90 €

## Les Macarons

À la pièce: 1,65 €- Le plateau de 40 pièces: 66 €

# Le Salé

## Pain Surprise

2 parfums au choix

Saumon, tarama, thon ciboulette, jambon de pays, jambon blanc, saucisson rosette, fromage frais aux herbes, roquefort noix, chèvre miel-60 pièces 45 € pièce

## Brioche mousseline

Saumon, crabe, ou poulet curry- 60 pièces 49 € pièce

## Petits fours salés

mini pizza, mini quiche lorraine ou légumes, feuilleté saucisse 1,20 € pièce- allumettes 0,65 €pièce - roulé feuilleté mimolette 0,95 € pièce

## Mini buns

foie frais, jambon Pata Negra, saumon, tarama, chèvre miel, roquefort noix 2,00 € pièce-10 pièces minimum par sorte

## Mini Brochettes

tomate bille mozzarella- jambon de pays figue-poulet mariné poivron-gambas mangue- saumon fumé concombre: 2,00 € pièce  
foie gras pomme- saint jacques fenouil 2,20 € pièce  
10 pièces minimum par sorte

## Verrines de salade

2,20 € pièce-15 pièces minimum par parfum

Salade exotique: avocat, crabe, pamplemousse, mangue, aneth

Salade Thaï: poulet, carotte, chou, cacahuètes, sésame, gingembre

Salade d'hiver: épinard, poire, figue, gorgonzola, noix

Salade 3 couleurs: carotte, lentille, betterave, cumin, coriandre