

Le coin traiteur

Pain surprises Cap Nord (20pièces)

NOUVEAU!

Saumon, foie gras, fromage frais aux noix



Navette Saumon, foie gras, Bayonne, mini éclair gambas chantilly wasabi

Canapé – Gambas, fromage de chèvre frais aux noix, saumon, mini tartelette foie gras figue

Bouchée de la Mère Noël

Volaille, champignons, foie gras.

Amuses bec chaud Mélange de nos 20 variétés

Mini burger Poulet curry ou à garnir

Cake salé du Père Noël Saumon fumé à l'aneth

Cake margotine - Chorizo, poivron, olives, comté

Kougelhopf salé – Lardons, oignons, ciboulette, emmental râpé

**Des créations gourmandes,
prêtes à régaler vos tables de fête !**

Nos Douceurs à Offrir

Macarons – Boîte de 4, 8 ou 12 pièces

Ballotin chocolat 150g , 250g , 375g, 500g, 1kg

Pâtes de fruits – Boîtes de 8 et 18 pièces.

Petits fours secs

Marrons glacés

Nos tablettes chocolat à thèmes

puzzle noël, mendians, classiques

Cake gourmand

Chocolat, pistache, citron, vanille, marrons

Panettone Traditionnel aux pralines roses

Panier garni

Des douceurs artisanales, fait maison pour offrir ou se faire plaisir pendant les fêtes !



Nos galettes



Et découvrez notre collection
de fèves
« l'Atelier du Peintre »



Boulangerie Fanet

761, rue Bernard Thélu 76640 Fauville-en-Caux
Tél : 02 35 96 76 25 - boulangeriefanet@gmail.com

La Boulangerie de Mon Père

40 place de l'église, 76110 Bretteville-du-Grand-Caux
Tél : 02 35 29 85 66 - boulangeriedemonpere@gmail.com

www.boulangeriefanet.fr



boulangeriepatisseriefanetfranck



boulangeriefanet

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

Grands Moulins de Paris | 50 au capital de 37 232 032 € - Siège social : 13, rue du Moulinet - 94200 Ivry-sur-Seine - 351 466 495 RCS Paris | N° de TVA : FR 13 351 466 495



Carte

des fêtes

PASSIONNEMENT ARTISAN...



J'ai choisi
Grands Moulins
de Paris

Meunier français depuis 1919



Nos Bûches Créations

Disponible en individuelle, 4, 6 ou 8 personnes

BÛCHE CRIOLAIT FRAMBOISE

Biscuit chocolat, confit de framboise, mousse chocolat framboise.

BÛCHE MARRON CASSIS

Biscuit moelleux au marron, compotée de cassis, crème bavaroise au marron.

BÛCHE CASSE-NOISETTE

Biscuit dacquoise noisette, caramel à la noisette, mousse chocolat noir, glaçage gianduia aux éclats de noisette.

BÛCHE POMPOM'PIDOU TATIN

Pommes façon tatin, biscuit joconde, crumble sarrasin, sublime vanille.

BÛCHE DES PITCHOUNES

Biscuit sans gluten, mousse trois chocolats (lait, blanc et noir).

BÛCHE EXOTIQUE

Biscuit fin nature, biscuit cheesecake, appareil à cheesecake, crème fromage blanc passion, compotée de fruits exotiques.

Nos Bûches Traditionnelles

Praliné, café, chocolat ou Grand Marnier.

L'ADAM & EVE

Meringue fine aux amandes, crème au beurre praliné (beurre d'Isigny), éclats de nougatine.

Nos Tartes Profiteroles

Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Fond nougatine, parfait vanille, choux vanille, choux chocolat Caramélia et sa sauce chocolat.

Le Pot Mystère de Noël

Biscuit cuillère praliné, sirop au praliné, bueno, crème au praliné façon tiramisu.

Nos Boules de Noël

COMÈTE DUO CHOCOLATÉ

Croustillant pralinée, biscuit dacquoise noisette, crèmeux deux chocolats, mousse chocolat lait.

COMÈTE D'OR ANGE

Croustillant graines de courges, compotée clémentine / Kumquat, biscuit madeleine, mousse miel clémentine.

COMÈTE DE NOËL

Biscuit génoise pâte d'amande, marmelade fraise gariguette, croustillant fruits rouges, crème légère vanille.

COMÈTE ENCHANTÉE

Sablé pressé aux amandes et gianduia, crèmeux Manjari violette, mousse légère de chocolat blanc à la pulpe de mangue.

COMÈTE DES BOIS

Mousse chocolat lait Jivara, caramel coulant beurre salé, praliné noisette caramélisée, biscuit noisette, croustillant noisette.

Nos Bûches Glacées

LE MONT TOUSKI

Dacquoise amande, glace caramel, sorbet plein fruit poires.

L'ÉLÉGANCE FRAISE ET DOUCEUR VANILLE

Biscuit cuillère, glace vanille gousse de Madagascar, compotée de fraise, mousse glacée à la fraise, glaçage magnum à la fraise.

FRAMBOISE & MANGUE

Biscuit citron, sorbet mangue, sorbet framboise, tuile coco, coulis framboise.

CRUMBLE CARAMEL

Crème glacée caramel fleur de sel de sel de Guérande, meringue amande noisette, crumble aux amandes.

LUBERON

Nougat glacé de Montélimar, biscuit joconde amande, sorbet framboise.

CROQUANT FRUITS ROUGES

Sorbet aux cinq fruits rouges, crumble amandes, glace vanille gousse de Madagascar, biscuit punché aux fruits rouges.

Nos Bûches Vacherin

Disponible en 4, 6 ou 8 personnes.

Vanille - chocolat / Vanille - fraise / Cassis-framboise

Accords mets/pains

MAÏS

Fromages, tout le repas

BÛCHERON

Tout le repas, gibiers

FIGUES VIENNOIS

Foie gras, magrets de canard

LE FANOIX

Fromages

SEIGLE BAVAROIS

Fruits de mer, crustacés

BRIOCHE TOASTS (rond, 24 toasts)

Foie gras

PAIN DE MIE (CARRÉ)

Toast apéritif

BÛCHE DE SEIGLE À L'ANETH

Saumon, poissons ou fruits de mer.

PAVÉ AUX FRUITS SUR LEVAIN FRUITÉS

Fromage, tout le repas

CROISÉ DES TEMPS

Viandes, fromages

PAIN D'ÉPEAUTRE

Tout le repas

PAVÉ AVOINE

Escargot

PAIN À LA CHÂTAIGNE

Saumon, rillettes de poissons, viandes, fromages.

LA BROCHETTE DES FÊTES

(pain figues, châtaignes, seigle, noix, cranberries) – Tout le repas

