



Heures d'ouverture :

(ouvert les mardis 26/12 et 02/01)

- Dimanche 24 décembre de 7h00 à 17h30
- Lundi 25 décembre de 7h30 à 13h00
- Dimanche 31 décembre de 7h30 à 17h30
- Lundi 1^e janvier 2018 de 8h00 à 13h00

(Pour le bon déroulement de notre organisation, nous clôturons les commandes deux jours avant les réveillons)

Route de Neufchâteau n°18, 5561 Celles - Tél : 082/66.63.76.

Rue du commerce n°49, 5590 Ciney - Tél : 083/21.48.26



Pour accompagner votre repas...

Autour de l'assiette

Nos petits pains de table :

- à l'ancienne : € 0,40/pièce
- sésame : € 0,40/pièce
- pavots : € 0,40/pièce
- noix et abricot : € 0,40/pièce
- lardons : € 0,40/pièce
- multi-céréales : € 0,40/pièce
- tournesol : € 0,40/pièce

Sur la table

- Baguette : € 1,20/pièce
- Baguette rustique : € 1,40/pièce
- Baguette seigle/levain : € 1,40/pièce
- Baguette multi-céréales : € 1,50/pièce
- La fleur : € 2,30/pièce
- Le sapin (10 petits pains) : € 4,20/pièce

Les pains spéciaux

- Les pains aux noix/abricots : les 600 gr € 3,80
: les 350 gr € 2,50
- Les pains tomates/oignons : les 350 gr € 2,50
- Les pains oignons/lardons : les 350 gr € 2,50
- Les pains figues/abricots : les 350 gr € 2,50
- Les pains olives/oignons : les 350 gr € 2,50
- Les pains toast carré : les 900 gr € 2,50
: les 450 gr € 1,60
- Les pains briochés : les 900 gr € 4,00
(pain au lait sucré) : les 450 gr € 2,50
- Les pains du terroir *grand-mère* : les 700 gr € 2,80
- Les rouleaux briochés : le rouleau € 3,00
(idéal pour le foie gras, le pâté de campagne)
- Les pains de seigle – rond ou toast : les 800 gr € 2,80
(pour les huîtres et le saumon)



Noël

Toutes nos bûches sont disponibles en 4, 6 ou 8 personnes.

Moka ou Praliné ou Chocolat	Roulé Savoie léger et crème au beurre parfumée au bon goût de café véritable ou praliné Prix : € 3,90/Pers.
La Lait d'amande – Framboise	Mousse légère au lait d'amandes et framboises avec concassé d'amandes caramélisées et de framboises. Prix : € 4,30/Pers.
La Saint-Hadelin	Mousse chocolat, biscuit croquant et crème brûlée aux gousses de vanille tahitienne (ne contient pas de gluten). Prix : € 4,30/Pers.
La Mont Blanc	Roulé Savoie léger, garni généreusement d'une crème fraîche aérée, truffée de véritables fruits frais. Prix : € 4,30/Pers.
La Saint-Honoré	Sur une base croustillante, le Chef Pâtissier réalise une bûche de choux vanillés nappés de chocolat, agrémentée de véritables fruits frais et d'une crème fraîche aérée. Prix : € 4,30/Pers.
La Coup de Foudre	Mousse au chocolat, son cœur de mousse caramel et son lit de dés de poires reposant sur un biscuit chocolat aux amandes crépitantes. Prix : € 4,30/Pers.



La Fruit des bois

Mousse fruits des bois, intérieur crémeux vanille sur Savoie à la recette festive.

Prix : € 4,30/Pers.

Nouveautés coup de ♥

La Pic-pus

« *Edition limitée* »

Au cœur des biscuits boudoirs, une mousse légère au citron vert, mousse fraises des bois, parsemé de fraises des bois.

Prix : € 4,50/Pers.

La Tahiti

« *Edition limitée* »

Légère mousse chocolat grand cru avec son cœur vanille panna cotta soulignée par son étonnant croustillant.

Prix : € 4,50/Pers.

La Pistache-Chocolat

« *Edition limitée* »

Mousse chocolat praliné avec son cœur moelleux pistache et son biscuit fruits rouges.

Prix : € 4,50/Pers.

Nos assortiments de réductions sont disponibles
pour les Fêtes. (€ 5,20/Pers. soit 4 pièces)

Pour une belle présentation, nous vous suggérons d'accompagner vos desserts de crème anglaise, de sauce chocolat ou de coulis framboise. (€ 3,00/le ravier)



Glaces (Noël et Nouvel an)

Bûche glacée

- Vanille (aux gousses de vanille tahitienne) – Moka.
 - Vanille - Chocolat et son croustillant.
 - Lait d'amande-Framboise meringué, amandes torréfiées et pépites de framboises.
 - Moka - Spéculoos
 - Vanille - Fraise
- Prix : € 4,30/Pers.

L'Igloo

Individuel : € 4,40/pièce
Glace vanille, intérieur sorbet fraise, recouvert d'une meringue italienne caramélisée.
Prix : € 25,80 /6 personnes
€ 34,40 /8 personnes

La Corne d'abondance (min. 10 personnes)

Corne en nougatine garnie de boules de glace et sorbet (3boules/Pers.) ou de choux fourrés à la glace vanille.
Prix : € 4,90/Pers.

Le Traîneau du Père Noël (min. 8 personnes)

Traîneau en chocolat rempli de boules de glace et sorbet
Prix : € 4,90/Pers.

Le Trou normand

Citron – Poire – Framboise

- € 9,50 / L
- € 6,10 / ½L



Nouvel-an

Le nombre de personnes se fait à la demande pour les gâteaux du Nouvel-an.

Moka ou praliné ou Chocolat	Roulé Savoie léger et crème au beurre parfumée au bon goût de café véritable ou praliné. Prix : € 3,90/Pers.
Le Javanais	Mille-feuilles macaron et crème au beurre, subtilement rehaussé aux saveurs moka. Prix : € 3,90/Pers.
Le Saint-Hadelin	Mousse chocolat, biscuit croquant et crème brûlée aux gousses de vanille tahitienne. Prix : € 4,30/Pers.
Le Lait d'amande - Framboise	Mousse légère au lait d'amandes et framboises avec concassé d'amandes caramélisées et de framboises. Prix : € 4,30/Pers.
La Forêt Noire	Double génoise au chocolat, mousse chocolat, méli mélo de griottes et crème fraîche, emballés dans une robe de fête chocolatée. Prix : € 4,30/Pers.
Le Coup de Foudre	Mousse au chocolat, son cœur de mousse caramel et son lit de dés de poires reposant sur un biscuit chocolat aux amandes crépitantes. Prix : € 4,30/Pers.
Le Fruit des bois	Mousse fruits des bois, intérieur crémeux vanille sur un Savoie à la recette festive. Prix : € 4,30/Pers.



Le Samba

Tendre duo de mousses chocolatées entrelacées de biscuits chocolat aux amandes
Prix : € 4,30/Pers.

Le Mont Blanc

Roulé Savoie léger, garni généreusement d'une crème fraîche aérée, truffé de véritables fruits frais.
Prix : € 4,30/Pers.

Le Saint Honoré

Sur une base croustillante, le *Chef Pâtissier* réalise une bûche de choux vanillés nappés de chocolat, agrémentée de véritables fruits frais et d'une crème fraîche aérée.
Prix : € 4,30/Pers.

La Charlotte -Poire

Au cœur des biscuits boudoirs, une mousse légère aux poires, mousse au chocolat et ses dès de poires flambés à la vanille
Prix : € 4,50/Pers.

Nouveauté coup de ♥

La Pistache -Chocolat

« *Edition limitée* »

Mousse chocolat praliné avec son cœur moelleux pistache et son biscuit fruits rouges.
Prix : € 4,50/Pers.

La Pic-Pus

« *Edition limitée* »

Au cœur des biscuits boudoirs, une mousse légère au citron vert, mousse fraises des bois, parsemé de fraises des bois.
Prix : € 4,50/Pers.

Nos assortiments de réductions sont disponibles
pour les Fêtes. (€ 5,20/Pers. soit 4 pièces)

Pour une belle présentation, nous vous suggérons d'accompagner vos desserts de crème anglaise, de sauce chocolat ou de coulis framboise. (€ 3,00/le ravier)



Le Coin Salé

Pizza : le morceau idéal à couper en six pour l'apéro.
€ 2,20

Les quiches maison :

- tomates-basilic et jambon
- brocolis-jambon
- lorraine (lardons-fromage)
- épinards-chèvre (sans viande)
- saumon-épinards (sans viande)
- multi-légumes (sans viande)
- poireaux-jambon
- champignons-lardons

Les grandes (6 morceaux) : € 10,80
Les individuelles (coupées en 4 pour l'apéro) : € 3,20

La Flamiche 8 morceaux : € 25,00

Les zakouskis :

- mini pizza
- mini pain saucisse
- mini quiche
- mini choux

Prix : € 1,20/pièce

Les pains « surprises » : garnis de 50 minis sandwiches contenant un assortiment : fromage, fromage de brie, jambon, jambon de Bayonne, crabe, américain, thon et leur garniture.
Prix : € 60,00



Pour le soir ou le café...

Petits biscuits sucrés : € 5,00 le sachet de 125 gr

Petits baisers moka : € 3,80 les 100 gr

Grand choix de macarons... citron, framboise, café, chocolat et bien d'autres !
€ 1,10/pièce

Les cougnous

(différents choix : sucre-raisin, chocolat ou uniquement sucre)

- Les 100 gr : € 1,75
- Les 250 gr : € 3,80
- Les 500 gr : € 7,00
- Le Kg : € 13,00

Idées cadeaux

- Pralines en ballotins de fêtes
- Nos sujets en massepain et chocolat
- Nos coffrets cadeaux

Les galettes des rois

(Deux tailles sont disponibles : moyenne (4-6pers.) – grande (6-8pers.)

Cette année, nous vous proposons deux choix :

- Frangipane nature
- Frangipane et sa couronne de pommes à la vanille

Bon de commande

(à déposer à la boulangerie)

Mr ou Mme
N° tel :

Désire commander pour / 12 / 2017

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Merci, La Boulangerie Gerlache

