

Pour vos apéritifs

Plateaux de 12 ou 24 lunches salés (pizzas, quiches, feuilletés, tartelettes salées...)

Navettes garnies (jambon, asperges, roquefort, saumon, œufs de lump)

Assortiment de canapés (jambon sec, œuf de caille, roquefort, fromage de chèvre, concombre-tomate, œufs de lump, saumon fumé...)

Pains surprises (36 ou 48 toasts) garnis mousse de foie de canard, œufs de lumps, saucisson, jambon sec, fromage de chèvre et noix, saumon fumé...)

Nos pains

Seigle nature ou citron, Nordik, Tourte de seigle pour accompagner les fruits de mer ou poissons

Pain aux fruits secs, Pavé aux figues, Pain au maïs pour sublimer les foies gras

Campagrain, Pain au levain, Pain aux noix pour vos fromages

Pour vos petits déjeuners ou brunchs, découvrez nos **Pain viennois, Pain de mie, Mini-Viennoiseries, Panettones, Brioches**

Tourte de seigle aux fruits secs

Boulangerie
Pâtisserie **Sauboua**

Boulangerie
Pâtisserie **Sauboua**

vous présente sa

La Boulangerie La Pâtisserie

41 Cours du Général Leclerc
33430 Bazas
05 56 25 86 35



5 Cours du Général de Gaulle
33430 Bazas
05 56 25 00 46



Du lundi au samedi :

06:00 - 20:00

Le dimanche :

06:00 - 13:00

Du lundi au samedi :

06:30 - 13:30

15:00 - 19:00

Le dimanche :

06:30 - 12:30

Les bûches seront disponibles en deux tailles :
- 4/5 personnes
- 6/7 personnes

Quant aux commandes, elles devront nous parvenir au plus tard :

- le 20 pour Noël

- le 27 pour la Saint Sylvestre

L'ensemble de nos produits est de «fabrication maison»



Carte
des fêtes
de
fin d'année

Notre site internet :
boulangerie-sauboua.fr

Création : www.cossium.com | Impression : Boulangerie Sauboua
- Ne pas jeter sur la voie publique -

Nos bûches fraîches

La Forêt Noire : biscuit amandes chocolat, mousse chocolat, chantilly vanille, griottes au Kirsch

Les Crêtes blanches : biscuit viennois vanille, ganache chocolat blanc vanille, ganache chocolat noir, noisettes caramélisées

La Sensation : biscuit tendre aux marrons, crémeux aux marrons, mousse marrons, chantilly marrons, confit mandarine

L'Alexandrie : bavaroise chocolat noir, mousse noisette, amandes caramélisées, croustillant praliné noisette, biscuit chocolat noisette

La Capucine : biscuit financier et bavaroise thé aux fruits rouges, confit framboise-cassis

La Caramélia : pate sablée vanille, biscuit chocolat noir, crémeux caramel batna, mousse chocolat lait caramel

Le Mandarin : biscuit dacquoise amande, mousse mascarpone et mandarines confites, palet orange cointreau, mousse cocktail d'agrumes (mandarine, zestes d'orange et cointreau)

La Fuji : ganache chocolat blanc au thé Sencha, gelée d'agrumes, mousse litchi, biscuit moelleux amande et agrumes et sablé pressé citron et chocolat blanc

La Crème beurre : vanille, café, chocolat, Grand Marnier

La Crème pâtissière : sur commande uniquement

Nos bûches glacées

La Pyruscao : crème glacée chocolat, sorbet poire, coulis de poires, biscuit dacquoise noisettes et pépites de chocolat

La Nymphéa : sorbets litchi, framboise et mangue, biscuit moelleux orange

La Roussillon : glace noisettes, mousse glacée avec morceaux d'abricots macérés, coulis d'abricots, biscuit dacquoise noisettes et pépites de chocolat

La Bois Joli : sorbet griottes et griottes entières, parfait vanille, crème glacée chocolat, biscuit amande/chocolat

L'Omelette Norvégienne : glace vanille, biscuit parfumé Grand Marnier, meringue (mignonette de Grand-Marnier)

Les Profiteroles : choux garnis de glace vanille servis avec une sauce chocolat chaude

Selon votre souhait, elles vous seront vendues à la pièce ou dans une marmite en nougatine

Le Saint Sylvestre

Biscuit moelleux,
crémeux et mousse chocolat noir

Compotée passion/goyave
et sa brunoise de mangue

Ganache montée chocolat blanc et vanille

**UNIQUEMENT LES 31 DECEMBRE
ET 1er JANVIER**

Nos bonbons de chocolat

Guinette : cerise préparée par nos soins, parfumée au kirsch, enrobée de chocolat noir

Saveur de lait : chocolat blanc caramélisé, enrobé chocolat lait

Opalys : Ganache chocolat blanc, amande, vanille et rhum

Belle-Hélène : Praliné fruité, chocolat au lait et ganache poire

Griotto : praliné pistache et pâte de fruits griotte

Ilbaritz : pâte d'amande vanillé et pâte de fruits fraise (mara des bois)

Nyangbo coco : Ganache chocolat noir Nyangbo et chocolat blanc noir de coco

Aladin : Praliné cacahuète salée

Jasmine : Ganache chocolat noir au thé au jasmin

Nos bonbons de chocolat sont proposés en sachets, ballotins de 240, 340, 500, 700 grs et 1 kg