

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, Nordique, 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

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

Découvrez le **RUGBROD** : Notre pain nordique à l'abricot et aux baies de canneberge

Boulangerie
Pâtisserie **Sauboua**

Boulangerie
Pâtisserie **Sauboua**

vous présente sa

La Boulangerie La Pâtisserie

41 Cours du Général Leclerc 5 Cours du Général de Gaulle
33430 Bazas 33430 Bazas
05 56 25 86 35 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 21 pour Noël

- le 28 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

Nos bûches fraîches

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

La Crête blanche : biscuit viennois vanille, ganache chocolat blanc vanille, ganache chocolat noir, noisettes caramélisées

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

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

La Kalingo : biscuit moelleux, croustillant et crémeux noix de pécan, compotée de poires pochées aux agrumes, mousse chocolat noir

La Tayberry : croustillant chocolat blanc, biscuit léger amande, compotée de framboises et cassis, crème diplomate vanille de Madagascar

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

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

La Crème pâtissière : sur commande uniquement



Nos bûches glacées

La Pyruscao : crème glacée chocolat, sorbet poire, coulis de poire, biscuit dacquoise noisette et pépite de chocolat

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

La Roussillon : glace noisette, mousse glacée avec morceaux d'abricots macérés, coulis d'abricot, biscuit dacquoise noisette et pépite de chocolat

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

L'Omelette Norvégienne : glace vanille, biscuit parfumé Grand Marnier, meringue (vendue avec sa 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

Croustillant chocolat au lait

Biscuit dacquoise noisette

Confit citron

Crémeux et ganache montée chocolat au lait

Glaçage rocher noisette

UNIQUEMENT LES 31 DECEMBRE

ET 1er JANVIER

Nos bonbons de chocolat

Saveur de lait : chocolat blanc caramélisé et enrobé de chocolat au lait

Opalys : ganache chocolat blanc, amande, vanille et rhum

Belle-Hélène : praliné fruité, chocolat au lait, ganache poire et alcool de poire

Griotto : praliné pistache et pâte de fruits griotte

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

Nyangbo coco : ganache chocolat noir Nyangbo et chocolat blanc noix de coco

Aladin : praliné cacahuète salée

Jasmine : ganache chocolat noir au thé au jasmin

Noyer : praliné à l'ancienne à la noix, pâte d'amande noix de pécan

Millefeuille : croustillant praliné et ganache chocolat blanc vanille

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

Tous nos chocolats sont réalisés et enrobés dans notre laboratoire.

