

Pour vos apéritifs

Canapés :

Base de pain de mie froid

11 variétés : Asperge - Crevette - Moule - Saumon - Jambon de Bayonne - Rosette - Gratton/Oignon - Magret/Oignon - Œuf de caille - Chèvre/Noix - Pyrénées/Cerise noire

Pains surprises :

Mini sandwiches

Petit : 36 toasts - Grand : 48 toasts

6 variétés : Chèvre/Noix - Pyrénées/Cerise noire - Magret/Oignon - Jambon de Bayonne - Rosette - Saumon

Navette ou pain de minuit :

Mini sandwich de pain viennois - 8 variétés Asperge - Crevette - Saumon - Jambon de Bayonne - Rosette - Magret/Oignon - Gratton/Oignon - Chèvre et Noix

Lunch salé

Plateau de 12 / Plateau de 24

Feuilletage : Jambon champignon - Moule - Chorizo - Chair à saucisse - Croque jambon - feuilleté Chèvre/Jambon - Pruneau bacon - Quiche lardon - Pizzas - Saucisse moutarde

Tartelette : Boudin - Gésier

- Sur commande uniquement -

Nos Pains

Seigle, Nordique, Tourte de seigle pour accompagner les fruits de mer ou poissons, **Le Petit Épeautre**

Pain aux fruits secs, Pavé aux figues/épices de Noël, Pain au maïs pour sublimer les foies gras, **Pain au citron, Pain noix/café, Le Canadien**

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



LA BOULANGERIE



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

Du lundi au samedi :
06:00 - 19:30
Le dimanche :
06:00 - 13:00

LA PÂTISSERIE



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

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»



Boulangerie
Pâtisserie **Sauboua**



vous présente

Carte
des fêtes
de
fin d'année



Notre site internet
boulangerie-sauboua.fr

Nos bûches fraîches

La Verdelli : biscuit dacquoise noisette, croustillant chocolat au lait, confit citron, crémeux et ganache montée chocolat au lait, glaçage rocher

Amatika – bûche végétale : sablé pressé amande et coco, biscuit vanille, crémeux praliné amande et coco, confit mangue, passion et ananas, mousse chocolat 46%

Sambava : biscuit Caramel, crémeux façon crème brûlée à la vanille de Madagascar, crémeux et mousse intense chocolat au lait 41%

La Sensation : biscuit tendre aux marrons, crémeux aux marrons, mousse marron, compotée cassis/mûre

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

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

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

Nos bûches glacées

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

Karamel : biscuit brownie, crémeux et glace caramel fleur de sel, glace au chocolat, brisures de noisettes

Burriana : biscuit amande, confit mandarine et orange, parfait vanille, sorbet mandarine

La Roussillon : glace noisette, mousse glacée à l'abricot, coulis d'abricot, biscuit dacquoise noisette et pépites de 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

Nos bonbons de chocolat

Le Rubis : ganache chocolat noir, framboise et fleur d'oranger

Griotto : praliné pistache et pâte de fruits griotte

Le Rétais : Caramel beurre salé

L'Écureuil : praliné et croustillant noisette

Le Yuzu : ganache chocolat au lait et yuzu

Guinette : cerise au Kirsh enrobée de chocolat noir

Aladin : praliné cacahuète salée

Jasmine : ganache chocolat noir au thé au jasmin

Azélie : praliné noisette, ganache chocolat au lait parfum noisette

Millefeuille : croustillant praliné et ganache chocolat blanc vanille

Le Rocher : praliné à l'ancienne amande et noisette, éclats d'amandes

Lait Coco : praliné coco et amande

LE SAINT SYLVESTRE

BISCUIT AUX ÉPICES DE NOËL
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL
COMPOTÉE MANGUE ET PASSION
MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

UNIQUEMENT LES 31 DECEMBRE
ET 1^{ER} JANVIER

Nouveauté

Nos bonbons de chocolat sont réalisés dans notre laboratoire et proposés en sachets ou ballotins de : 225, 325, 450 ou 700g ainsi qu'en réglette de 12 chocolats.