



Votre Boulanger - Traiteu



Bastien PARIZOT,

Artisan Boulanger depuis 1989, a créé une boulangerie où se mêlent harmonieusement professionnalisme, saveurs originales et traditionnelles, savoir-faire et produits de qualité.

Pour toute commande merci de contacter la Boulangerie 48h à l'avance.

N'hésitez pas à nous faire part de toutes vos demandes particulières (pièce montée, gâteau...) à la forme et aux saveurs de votre choix.

66 avenue Georges Clémenceau 69230 St Genis Laval Parking station BP

Tél: 04 78 07 49 00

www.boulangerie-gadagne.fr

Ouvert de 6h à 20h du lundi au samedi













NOS TARTES SALÉES

En plaque (40x60) 40.00 € En demi-plaque 20.50 €

pouvant être découpées de 20 parts à 96 bouchées.

(jambon fromage, 4 fromages, jambon fromage champignons, jambon cru reblochon)

Ouiche

(lorraine, saumon épinards, oignons, fromages, chèvre tomate)

Pissaladièr<u>e</u>

Tarte tomate

Tarte courgette

NOS BOUCHÉES « COCKTAIL » SALÉES

1.30 € Pièce

Mini burger

Canapé (assortiment jambon cru, saumon, œuf anchois...)

(thon, poulet, saumon, rosette, jambon, tomate mozza ...)

Mini sandwich baguette type bagnat ou charcuterie



NOS APÉRITIFS

Feuilletés

3.20 € les 100g

Gougères

3.60 € les 12

NOS PAINS POUR VOS ÉVÈNEMENTS

Pain burger, pain hot dog, miche sandwich, mini burger et navette

Possibilité de prévoir les boissons pour vos évènements...

NOS TARTES SUCRÉES

En plaque (40x60) 40.00 € En demi-plaque pouvant être découpées de 20 parts à 96 bouchées 20.50 €



Mignardises **1.20 €** pièce / **12 €** les 12

(assortiment de mini pâtisseries)

1.40 € pièce / **14 €** les 12 (vanille, chocolat, pistache, citron, framboise ...)





LES ENTREMETS

à partir de 4.00 € la part

Entremets et tarte

Existent en 4, 6, 8, 10, 12 parts

Suivant la saison

Framboisier

(mousseline vanille, framboises et génoise)

Fraisier

(mousseline vanille, fraises fraiches, et génoise)

Millefeuille

(feuilletage pur beurre, crème pâtissière, fondant)

(biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat noir, et glacage chocolat)

Poire chocolat

(génoise, poires caramélisées au miel, mousse chocolat, mousse poire, glaçage chocolat)

Succès chocolat noir ou blanc

(biscuit amande sans farine, ganache chocolat noir ou blanc)

Macaron framboise

(coque à macaron, mousseline vanille, framboises fraiches)

Macaron chocolat

(coque à macaron, ganache chocolat)

Paris-brest

(pâte à choux, chantilly pralinée, praliné Valrhona)

Roval

(biscuit amande sans farine, mousse au chocolat, craquant praliné)

Tarte yuzu framboise ou fraise

(biscuit breton, mousseline vanille, framboises ou fraises fraiches et crémeux chocolat blanc, yuzu (citron asiatique)

Saint Honoré

(pâte à chou, mousseline vanille, confiture framboise, chantilly)

Forêt noire (sans alcool)

(génoise chocolat, mousse vanille, griottes amarena copeaux de chocolat)

Jour et nuit

(génoise chocolat. mousse vanille, mousse chocolat, copeaux de chocolat)



à partir de 3.90 € la part

Existent en 4, 6, 8, 10, 12 parts

Tarte praline

LES TARTES

(pâte sucrée et crémeux aux pralines)

Tarte aux noix

(pâte sucrée, miel et noix)

Tarte framboises ou fraises

(biscuit breton, mousseline vanille et framboises ou fraises)

Tarte citron nature ou meringuée

(biscuit breton, crème au citron et meringue italienne)

Tarte multi-fruits

(biscuit breton, mousseline vanille et mélange de fruits divers)

Tropézienne

(crème mousseline vanille, brioche)

NOS CRÉATIONS Pièce montée

1.70 € le choux, à partir de 40 choux

Entremet à thème

Number cake

Layer cake Gâteau glacé

