



Toute l'équipe de la Boulangerie de Gadagne
vous souhaite de merveilleuses
fêtes de fin d'année et vous présente
ses meilleurs vœux pour 2026 !

COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN À PARTIR DU LUNDI 8 DÉCEMBRE

HORAIRES :

Mercredi 24 Décembre 2025 : 6h00 à 18h30

Jeudi 25 Décembre 2025 : **FERMÉ**

Mercredi 31 Décembre 2025 : 6h00 à 18h30

Jeudi 1er Janvier 2026 : **FERMÉ**

ÉPIPHANIE :

Ouvert le Dimanche 4 Janvier 2026 de 7h00 à 13h30

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des traces de gluten, fruits à coque, œufs, lait.

04 78 07 49 00

www.boulangerie-gadagne.fr

66 avenue Georges Clémenceau, 69230, Saint Genis Laval



Boulangerie
de Gadagne



Les Pains

- Pain de mie carré
- Pain de mie rond
- Pain de seigle 300g
- Pain de seigle noir
- Pavé "Tourte meule" 400g
- Pavé Alpage 400g
- Pain au noix 300g
- Pain Norvégien
- Pain châtaigne et figues
- Pain voyageur - environ 500g
- Tourte au levain 1kg

Les Pains Gourmands

- Pain de Noël
Pain brioché aux raisins secs, écorces d'orange
 - Pain d'épices
Nature ou chocolat
- 6.20€** (gluten, lait, sulfites)
6.20€ (gluten, œufs, lait, soja)

Bûches Pâtissières

Taille unique : 6 personnes

- La Bûche Mangue Passion**
Mousse passion et crémeux vanille avec une compotée de mangues poêlées au miel, sur un lit de crêpes dentelles et son biscuit madeleine aux zestes de citron vert
 - La Bûche Poire Caramel**
Mousse aux poires avec morceaux de poires flambées, crémeux caramel sur son lit croustillant chocolat blanc et son biscuit moelleux
 - La Bûche Fruits Rouges**
Mousse vanille et sa compotée de fruits rouges, sur son croustillant chocolat blanc et son biscuit madeleine
 - La Bûche Royale**
Mousse chocolat noir et son crémeux biscuité au chocolat Dulce sur son craquant praliné et son biscuit aux amandes
 - La Bûche "Kinder Bueno"**
Mousse au crémeux "Kinder Bueno" avec éclats de noisettes caramélisées, croustillant praliné et biscuit amande
 - La Bûche Ardéchoise**
Mousse aux marrons avec ses brisures de marrons glacés, biscuit joconde avec damier en chocolat, crémeux aux marrons façon Mont-blanc
 - La Traditionnelle Chocolat**
Crème mousseline au chocolat, le tout roulé dans une tendre génoise recouverte d'une ganache confectionnée à base de chocolat Valrhona
 - La Traditionnelle Pralinée**
Crème mousseline pralinée Valrhona le tout roulé dans une tendre génoise recouvert d'une onctueuse crème pralinée
 - La Traditionnelle Framboise**
Crème vanillée **SANS LACTOSE**, garnie de framboises, avec une tendre génoise **SANS GLUTEN** à la farine de châtaigne
- 35.00€** (gluten, lait, œuf)
35.00€ (gluten, lait, œuf, sulfites)
35.00€ (gluten, lait, œuf)
35.00€ (lait, œuf, fruits à coque)
35.00€ (lait, œuf, fruits à coque)
35.00€ (gluten, fruits à coque, lait, œuf)
29.00€ (gluten, lait, œuf)
29.00€ (gluten, lait, œuf, fruits à coque)
29.00€ (œuf, fruit à coque)



Bûches Glacées

Taille unique : 6 personnes

- La Vanille Framboise**
Crème glacée à la vanille de Madagascar, sorbet framboise et biscuit macaron, le tout décoré avec une chantilly glacée
 - Le Vacherin façon "Périgourdine"**
Crème glacée vanille, meringue, chantilly glacée, décorée avec ses truffes au chocolat noir
- 29.00€** (lait, fruits à coque)
29.00€ (œuf, lait)



Les Apéritifs

- Feuilletés apéritifs
- Gougères lot de 12
- Plaque de quiche (40x60cm)
- Plaque de pizza (40x60cm)
- Plaque de pissaladière (40x60cm)
- Plaque de tarte courgette (40x60cm)
- Plaque de tarte tomate (40x60cm)
- Pain surprise 24 portions
Charcuterie, chèvre-noix, saumon, poulet moutarde
- Pain surprise 40 portions
Charcuterie, chèvre-noix, saumon, poulet moutarde
- Plateau de 12 Navettes garnies
- Plateau de 12 Canapés
- Plateau de 12 Mini Burgers
- Plateau de 16 Mini Wraps

Possibilité de couper les plaques (de 24 parts à 96 bouchées)



Les Douceurs

- Les Mignardises
 - Les Macarons
- 1.30€ pièce / 13.00€ les 12**
1.40€ pièce / 14.00€ les 12



Galettes Des Rois et Brioches Des Rois

- Galette : frangipane, compotée de pomme, frangipane chocolat (avec deux fèves)
(gluten, lait, fruit à coque, œuf)
- 4 personnes **14.10 €** 8 personnes **24.90€**
6 personnes **19.10€** 10-12 personnes **32.80€**
- Brioches des rois (avec deux fèves) (gluten, lait, œuf)
- 4 personnes **6.00€** 8 personnes **11.00€**
6 personnes **8.00€** 10-12 personnes **15.00€**

Existe aussi aux fruits confits (prix au poids)

