



Macarons : (chocolat, vanille, pistache, café, framboise)

- Petits 1.00€ pièce
- Gros 3,10€ pièce

Petits fours sucrés « façons six moulins »:

Assortiment de petits fours avec une base financier, crème onctueuse
Nombreux parfums (chocolat, myrtille, nougat, ...)

Meringues : (nature, carambar, chocolat, tagada, assortiment fruits secs)

- Petit modèle (uniquement nature)
- Grand modèle

Toute l'équipe des Six Moulins se tient à votre disposition pour tout complément d'information en vous souhaitant de très bonnes fêtes de Noël et de fin d'année.



La Boulangerie des Six Moulins
259 route des Aulnettes
78830 BULLION
Tél: 01 30 41 90 67
sixmoulins@free.fr
www.boulangerie-sixmoulins.com



Horaires d'ouverture :

- Mardi au vendredi 7h00/13h00 — 16h15/19h30
- Samedi 7h00/13h00 — 15h30/19h30
- Dimanche et jours fériés 8h/13h
- Fermeture dimanche après midi et lundi

La boulangerie sera ouverte :

les vendredis 24 et 31 décembre de 7h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h00

Le samedi 25 décembre de 8h à 13h.

Exceptionnellement la boulangerie sera fermée : le samedi 1er janvier

Produits proposés par votre artisan Boulanger et Pâtissier

Durant les fêtes vous souhaitez surprendre vos convives en leur servant des spécialités tout aussi originales que savoureuses?

Notre sélection de produits spécialement élaborée pour la période des fêtes est là pour répondre à vos attentes.

Afin de mieux répondre à vos demandes, nous vous conseillons de nous transmettre vos commandes 5 jours ouvrés à l'avance minimum.



LES BUCHES ELABOREES PAR VOTRE PATISSIER

Bûche de Noël 3,20€ la part

3 chocolats : mousses chocolat blanc, lait, noir, génoise nature

Fruits rouges : crème figue, crème fruit des bois, mousseline vanille, génoise,, nature, joyeuse. **3,50€ la part**

Praline : mousse pralinée, mousse chocolat, génoise nature, croquant praliné.

Macarons : gouttière nougatine avec assortiment de macarons (chocolat, vanille, pistache, café, framboise) **4,95€ la part**

Crème au beurre (uniquement sur commande 5 jours ouvrés à l'avance)

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

Mini verrines: 1,50€ pièce

- 3 chocolats
- Fruits rouges : mousses fraise, cassis, framboises
- Mangue/chocolat blanc: mousse mangue, chocolat blanc
- Pamplemousse digestif: mousse pamplemousse

Petits fours sucrés : 0.80€ pièce

- Assortiment de petits fours sucrés:
- Financiers :
 - Nature
 - Pistache
 - Châtaigne
 - Chocolat
 - Praliné
 - Myrtille
 - Citron
 - Noix de coco



TRAITEUR

Mini verrines salées: 1.50€ pièce

- « Digestif »: mousse pamplemousse

Pains surprise: 14.50€ non garni, 39€ garni

- Saumon
- Viandes : jambon de pays, mousse de canard, jambon blanc
- Fromages : tartare, roquefort, chèvre

Petits fours salés: 0.50€ pièce

- Assortiment de petits fours salés (feuilletage, quiche sans pâte, pizza, sucré/salé..)

Choux à garnir, vol au vent, bouchée à la reine,...

LES PAINS ELABORES PAR VOTRE BOULANGER

Farines issues de l'agriculture biologique

- Flûte
- Meule
- Intégrale
- Epeautre
- 6 céréales



Farines **Label rouge**



- Flûte de bullion
- Flûte aux graine
- Flûte terron (sarrazin), corde (farine de seigle)
- Tourte au seigle (nature ou avec raisin)
- Pain des Gauls
- Pain de mie rond pour toasts, carré
- Pain à la farine de châtaigne
- Pain aux lardons ou aux noix
- Pain aux olives
- Pain aux figues
- Brioche nature, aux figues, ou marmelade
- Brioche pralinée (miel, noix, raisin..)
- Corde aux fruits
- Pain au cacao
- Petits pains individuels (nature, figues, noix)

