

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

Le dimanche 25 décembre de 8h à 12h30.

Exceptionnellement la boulangerie sera fermée : le dimanche 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 2 jours à l'avance minimum pour vous satisfaire pleinement.*

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.



## Nouveautés à découvrir en boutique à partir du samedi 10 décembre :

- Confiture de Noël
- Bonhomme de neige : avec un gros cœur en chocolat (série limitée)
- Corbeille de Noël à offrir pour le fêtes (*sablés, nougats, macarons, financiers, pain d'épice ...*)

### Les bûches de votre pâtissier : 3,50€ la part

Henry IV : *biscuit chocolat, mousses chocolat noir*

Exotique : *mousse passion, intérieur framboise, craquant amande, biscuit génoise*

Nordique : *mousse fromage blanc, fruits rouges, sablé*

Trois chocolat : *mousse chocolat au lait, chocolat blanc, chocolat noir*

Fuitée : *mousse abricot, intérieur griotte, génoise noisette*

Macarons : *gouttière nougatine avec assortiment de macarons (chocolat, vanille, pistache, café, framboise) supplément 1,50€ la part*

Crème au beurre (sur commande)

« Champagne » : à découvrir à partir du samedi 10 décembre

### Du côté du salé, nous vous proposons :

- Pains surprise : 14.50€ non garni, 39€ garni
  - Saumon
  - Charcuterie
  - Fromages
- Petits fours salés : une gamme légère et originale
- Vol au vent
- Choux
- Bouchée à la reine

Tout cela sera complété tout au long du mois de décembre par des nouveautés

## Retrouvez notre gamme traditionnelle de pains , mais aussi:

- Pain à la châtaigne
- Tourte au seigle
- Tourte aux fruits
- Pain aux figes
- Pain au cacao
- Pain aux noix
- Pain aux lardons
- Pain aux algues
- Pain au gingembre
- Corde aux fruits
- Pain au seigle / citron

### Cette année pour agrémenter vos repas, nous vous proposons :

- Pain roquefort / noix
- Pain saumon / épinard

### Les fêtes de Noël seront accompagnées de douceurs :

- Pain d'épice
- Pain d'épice orange / chocolat
- Brioche à la figue
- Sablé pain d'épice
- Assortiments de sablés de Noël
- Brioche feuilleté
- Couronne de Noël
- Brioche de l'avent (au champagne)
- Stollen
- Petits fours sucrés
- Macaron (chocolat, vanille, pistache, café, framboise)
- Financiers (nature, pistache, châtaigne, chocolat, citron, framboise, noix de coco, café)
- Marrons glacés