Assortiment de nos feuilletés apéritif:

0.75€ pièce

Plateau de 35 pièces pizza ou flammekueche: 12.50€

Notre Pain Surprise garni:

-6 à 8 personnes: 28€

Nos Pains Spéciaux:

-Le pain aux figues/ abricots
(pour le foie gras et le fromage)
-Le seigle nature ou le seigle citron
(fruits de mer et poissons)
-Le Pain au maïs
(foie gras, fromage, petit déjeuner)
-Le pain aux noix/ raisins
(fromage)
-L'énergie
(raisins, oranges, noisettes)
-Le pain nordique
(seigle et céréales)
-Le pain complet
-Le pain de campagne
-La boule de tradition

Nos Baguettes:

-La baguette tradition
-La baguette Classique
-La baguette Bio
-La baguette 5 céréales
-La baguette de Sarrasin

Nos Galettes des Rois:

Disponible à partir du 29 décembre.

-Frangipane*
- Frangipane pomme/miel*
-Frangipane citron/ orange*
-Frangipane pistache/ cerise*
-La pomme/ cassis
-La poire/ chocolat

*Toutes nos frangipanes (mi-amandes/ mi-noisettes) sont garanties pur fruits de l'amandier.

Pour les fêtes de fin d'année le magasin sera ouvert:

du Mardi au Samedi de 6h30 à 18h30
Le Dimanche de 7h00 à 12h30

Le Dimanche 24 décembre de 7h00 à 17h00
Le Lundi 25 décembre de 7h00 à 12h30
Le Dimanche 31 décembre de 7h00 à 17h00
Votre magasin sera fermé le 1er et 2 Janvier 2024

---

2 Boulevard de la République
41300 Salbris
Tél: 02 54 97 29 54

L'atelier Marquet

Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie

Toute l'équipe de l'Atelier Marquet vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et tous ses vœux pour l'année 2024

02 54 97 29 54

Nos bûches Pâtissières:

Pour 4 personnes (22€), 6 personnes (33€), 8 personnes (44€)

-Douceur de Noël :

Mousse chocolat, crémeux mandarine, biscuit moelleux aux épices et croustillant praliné.

-Cocktail :

Crème légère vanille, fruits assortis , biscuit moelleux. Accompagné de son coulis de fruits rouges.

-Carrousel :

Mousse légère coquelicot, compotée de framboises, croustillant framboises et biscuit Shortbread (sablé).

-Désir :

Crème légère vanille, compotée de framboises, croustillant fruits rouges sur un biscuit moelleux.

-Concorde :

Mousse chocolat, meringue chocolat.

-Tendresse :

Crémeux caramel beurre salé , mousse chocolat lait, dacquoise amande sur croustillant praliné et noisettes caramélisées.

-Croque-Sologne:

Mousse légère et ganache au chocolat sur un croustillant praliné.

-Petits fours sucrés: 1.20€ pièce.

Nos Bûches Glacées:

Pour 4 personnes (22€), 6 personnes (33€) 8 personnes (44€)

-Angélique :

Un sorbet et une compotée d'abricots, crème glacée et biscuit moelleux au café.

-Florence :

Crème glacée pistaches/mascarpone vanille, compotée de fruits rouges sur un biscuit amande.

-Marcelline :

Sorbet aux 4 fruits jaunes (orange, mangue, banane, passion) parfait nougat. Coulis fraise, biscuit noisettes.

-Caroline :

Parfait vanille, crème glacée caramel, coulis caramel, biscuit noisettes et noisettes caramélisées.

-Marmite de profiteroles : (4, 6 , 8 personnes)

Marmite nougatine, choux garnis de glace vanille accompagnée de son coulis chocolat.