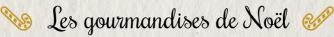


# **CARTE DES FÊTES 2025**













### Les Gourmandises de Noël

Laissez-vous emporter par la magie de Noël à travers une carte gourmande qui mêle douceurs sucrées et saveurs salées. Des pains aux blés anciens qui subliment vos plats de fête, aux feuilletés dorés à partager à l'apéritif, chaque bouchée est une promesse de convivialité. Et pour finir en apothéose, nos créations pâtissières — bûches raffinées, brioches moelleuses, pains d'épices parfumés — apportent la touche de féerie qui fait briller les yeux et les papilles.

Cette année, offrez-vous le plaisir de tout goûter... car chaque produit de notre carte est une invitation à savourer pleinement l'esprit de Noël.







### Les Pains



#### Quelques suggestions d'accompagnement

Foie gras	poids	prix/kg
La Tourte Bio (1)*	1,9kg	5,40€/kg
Pain aux figues (1)	250g	11,20€/kg
Pain de mie tranché (1)(5)	450g	6,22€/kg
Le canadien (1)(4)	1,5kg	12€/kg

Crustacés & poissons	poids	prix/kg
Baguette des moissons (1)(2)	250g	5,60€/kg
Tourte de seigle Bio (1)	1,7kg	6€/kg
Pain de seigle (1)	250g	10,40€/kg
Seigle au citron (1)(4)	250g	10,40€/kg
Pain au sarrasin 22% Bio (1)	1,6kg	6,90€/kg
Petit épeautre Bio (1)	1,5kg	12,60€/kg
Complet Bio (1)*	350g	6,29€/kg
Norvégien Bio (1)(2)	1,7kg	10€/kg
Sarrasin 100% Bio (1)	1,8kg	10€/kg

Fromages	poids	prix/kg
Pain aux céréales Bio (1)(2)	350g	7,43€/kg
Pain aux noix (1)(3)	250g	10,40€/kg
Seigle noisettes raisins Bio (1)(3)	2kg	11€/kg

Viandes	poids	prix/kg
Petite tourte Bio (1)*	450g	6,44€/kg
Tourte aux graines Bio (1)(2)*	2kg	9€/kg
Bagatelle Label Rouge (1)	250g	4,80€/kg
Gros pain à la coupe(1)	1,7kg	4€/kg
Pavé de tradition (1)	400g	4,75€/kg

Allergènes:

(1)Gluten - (2)Sésame - (3)Fruits à coque - (4)Sulfites - (5)Lait

\* Aux blés anciens







# $^{st}$ À l'heure d'une pause gourmande



### Côté salé

### Plateau de feuilletés

19,00 € 20 pièces salées / 5 variétés À servir à l'apéritif. (1)(2)(3)(4)(5)

#### Pains salés

2,40 € Lardons - emmental Chorizo - cheddar À servir à l'apéritif. ⑴(3)



#### Focaccia olives

1,50 € À servir à l'apéritif.⑴

### Côté sucré

Pain dépices (1)(2)(3) 7,30 € Au miel et aux épices.



#### Brioche de Noël (1)(2)(3)(4)

4,40€

À l'heure du petit-déjeuner ou d'une pause gourmande.

Tourton nantais (1)(2)(3) 4,10 €

Panettone (1)(2)(3)(4) 17,90 € Légèrement parfumé, aux écorces d'oranges et garnie de raisins secs et fruits confits.









### Pour le plaisir





### Bûches façon Tarte

Tarte bûche Citron (1)(2)(3)(4)(5) 8 PERS - 27,30€

Pâte sucrée - Compotée citron Crème citron - Chantilly citron vert.

Tarte bûche Cara'cahuète (1)(2)(3)(4)(5)(6) 8 PERS - 27,30€

Pâte sucrée - Caramel beurre salé - Cacahuètes caramélisées - Ganache montée caramel - Glaçage croquant chocolat lait.

Tarte bûche des Bois (1)(2)(3)(4)(5) 8 PERS - 33,20€

Pâte sucrée - Compotée fraise - Biscuit noisette Crémeux et compotée framboise - Chantilly au poivre de Timut.

### Bûches Traditionnelles Roulées

Cette bûche traditionnelle mais allégée vous rappelle votre enfance.

#### 3 parfums :

Chocolat, café, praliné, Grand Marnier (1)(2)(3)(4)(5)

**BÛCHETTE** 3,60 € **4 PERS.** 14,80 € **6 PERS.** 22,20 € **8 PERS.** 29,60 €



### Nos sapins de Noël

Sapin feuilleté <sup>(1)(2)(3)</sup> - 4,90 € Sapin fondant <sup>(1)(2)(3)(5)</sup> - 9,60 € Sapin cookie <sup>(1)(2)(3)(5)</sup> - 7,50 €



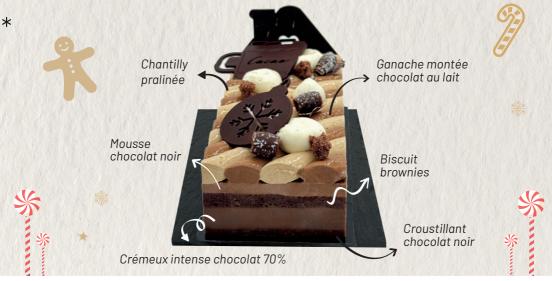
Nos recettes sont élaborées dans nos ateliers par nos pâtissiers. Pâtisseries fabriquées, congelées et décongelées par nos soins pour garantir leur qualité. **Ne pas recongeler.** Allergènes : "Gluten - "Soja: "UCLUT - ""Fruits à coque - "" Lait - ""Arachide



### **CHOCOLAT SHOW**



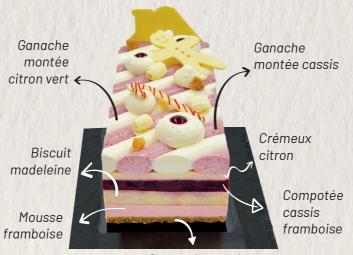
PLONGEZ DANS UN TOURBILLON DE DOUCEURS AVEC CETTE BÛCHE RÉGRESSIVE ET FONDANTE, UN BONHEUR CHOCOLATÉ QUI RAVIRA PETITS ET GRANDS!





## SUCRE D'ORGE

VAGABONDEZ ENTRE FRAÎCHEUR, CROUSTILLANT ET SAVEURS ACIDULÉES, LA MAGIE DES FÊTES VERSION HAUTE GOURMANDISE!



Streusel amande



### CARA-MÉLO



UNE FRIANDISE DE NOËL AU CŒUR FONDANT ET AU PARFUM D'ENFANCE,
UNE EXPLOSION DE DOUCEUR!



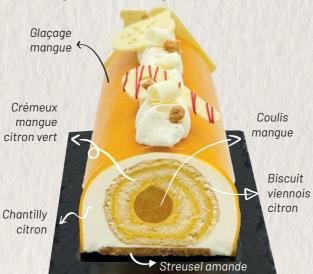






### MANGUE-ÉMOI

LA FRAÎCHEUR TROPICALE S'INVITE À LA TABLE DE NOËL : UN ÉQUILIBRE VIBRANT QUI RÉVEILLE LES PAPILLES.













### Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année.

Afin de nous permettre de mieux répondre à vos demandes pendant cette période de fêtes, voici quelques dates à retenir :

Fin de prises des commandes Noël : le 22 décembre

Nouvel an : le 30 décembre

Pour garantir une meilleure organisation de vos commandes, celles-ci se font directement en boutique.

Aucune commande ne sera prise par téléphone. Merci de votre compréhension.

La boutique sera fermée : le 25 décembre et le 1er janvier Horaires exceptionnels : le 24 et 31 décembre : de 6h à 19h Pour découvrir toutes nos créations : lamourestdansleble.fr

Afin de ravir vos papilles et celles de vos convives, nos recettes sont élaborées dans nos ateliers avec des matières premières de qualité sélectionnées auprès de producteurs locaux.

Pour des raisons de conservation, nous utilisons la technique de grand froid pour toutes nos bûches.

L'AMOUR EST DANS LE BLÉ - 2 Impasse de la Boulonnerie, 44130 BLAIN - 09 80 79 09 39 Ouvert du lundi au dimanche de 6h à 20h - Fermé le jeudi



