

Nos Bûches de Noël 2023



chez Jules
boulangier et pâtissier
&
BROCHIER SOIERIES
1890

Toutes nos bûches sont faites selon un **savoir-faire artisanal**. Elles sont sans alcool.
Dans un souci de qualité, nous vous conseillons de ne pas congeler ce produit et
de le conserver au réfrigérateur 48h.

Bûche « Signature » ¹

Drapé au chocolat blanc, crémeux au citron jaune et infusion de poivre Voatsiperifery, biscuit léger aux éclats de fèves de cacao, glaçage noir et mousse au chocolat Mayan Red 62%

Taille : individuelle et 6 personnes

Bûche « 1890 » ²

Streusel cacao, mousse chocolat noir 60% Vidama, ganache montée noire aristide, plaquettes de chocolat noir, crémeux chocolat noir intense 72% Arriba et biscuit Sacher chocolat.

Bûche « Canut » ³

Biscuit léger et éclats de pistache française, mousse à la pistache, confit de framboises, ganache montée à la pistache, plaquettes de chocolat blanc et pistache entière française.

Bûche « Soierie » ⁴

Crémeux à la pâte d'amande, choux saupoudré de codineige, plaquettes de chocolat au lait, crème montée chocolat blanc et praliné à l'ancienne, biscuit pâte à choux et éclats d'amandes et mousse au praliné.



Individuelle.....	4,80€
4 personnes.....	25,90€
6 personnes.....	32,90€



Nos gourmandises de Noël

Bonhomme Pain d'épices.....	2,80€
Brioche Saint-Nicolas.....	2,80€
Cake façon Pain d'épices (conservation 3 jours).....	9,80€

Entremet du Nouvel An

« Shebam ! Pow ! Blop ! Wizzy !!!! »

À partir du 26 décembre en boutique.

Glaçage chocolat lait, horloge en chocolat lait, mousse chocolat lait, crémeux pop corn, biscuit Sacher et croustillant au maïs grillé.	
6 personnes.....	32,00€

Nos galettes artisanales

À partir du 26 décembre en boutique.

Galette pâte feuilletée pur beurre, crème frangipane
(beurre, sucre, œuf et poudre d'amandes)

Galette frangipane 22 cm, 4-6 pers.....	26,00€
Galette frangipane 26 cm, 6-8 pers.....	32,00€
Part individuelle.....	4,20€
Brioche des rois nature (couronne).....	350g 12,00€
Brioche des rois chocolat, pralines au sucre.....	350g 13,00€



Nos pains spéciaux

Pour vos toasts et en accompagnement des plats de fête.

Pain au maïs.....	270g	2,20€
Pain aux céréales.....	270g	2,20€
Pain complet.....	270g	2,20€
Pain au seigle noir.....	270g	2,20€
Pain aux noix.....	315g	2,20€
Pain seigle aux raisins.....	270g	2,60€
Pain Gaspard.....	525g	2,80€
Pain de mie carré.....	900g	7,80€
Pain de mie nature rond.....	280g	2,60€
Petite Léonie, (farine de petit épeautre & graines)...	270g	3,00€
Gros pain de campagne, à la coupe.....		6,00€/kg
Gros pain aux 5 graines, à la coupe.....		6,92€/kg
Gros pain Léonie, à la coupe.....		11,11€/kg

Pour vos toasts apéritif

Ficelle aux noisettes / aux figues / aux noix.....	150g	1,80€
--	------	-------

Pour une parfaite qualité de service,
merci de **COMMANDER AU MINIMUM 72H À L'AVANCE**
par téléphone ou directement en boutique.

Nos produits sont fabriqués artisanalement dans notre fournil de BEYNOST et dans NOS BOULANGERIES.
Les allergènes suivants sont contenus dans nos produits : lait, gluten, œuf, soja & fruits à coques.

NOS 8 BOUTIQUES DE LYON ET ALENTOURS :

BERTHELOT

36 avenue Berthelot - 69007 Lyon
04 72 76 29 41

BEYNOST

Chemin des Malettes - 01700 Beynost
04 78 55 31 41

BROTTEAUX

42, bd. des Brotteaux - 69006 Lyon
04 78 24 35 92

CALUIRE

9, av. G. de Gaulle - 69300 Caluire
04 78 39 23 99

Jaurès

182, av. Jean Jaurès - 69007 Lyon
04 78 96 01 38

SAINT-PAUL

7 rue Octavio Mey - 65005 Lyon
04 78 28 67 85

VILLEFRANCHE

916 rue Nationale - 69400 Villefranche
04 74 68 39 04

ZOLA

30, cours E. Zola - 69100 Villeurbanne
04 72 81 79 81



www.boulangeriechezjules.fr



#ARTISAN #BOULANGER #LYONNAIS