

M E R R Y C H R I S T M A S
& H A P P Y N E W Y E A R



LES COMMANDES

Nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes
directement au magasin avant les dates ci-dessous :

NOËL : jusqu'au Samedi 21 Décembre 2024 - 19H00

NOUVEL AN : jusqu'au Samedi 28 Décembre 2024 - 19H00

***Attention :** Nous ne prenons pas les commandes par téléphone.
Toute commande passée devra être payée intégralement*

LES HORAIRES

Mardi 24 et Mardi 31 Décembre de 6H30 à 15H30

Mercredi 25 Décembre et Mercredi 1^{er} Janvier de 7H00 à 12H00

**Toutes les commandes devront être payées à l'avance
et pourront alors être retirées sur le côté du magasin
Aucun rajout ne pourra être effectué lors du retrait.**

50, rue du Maréchal Foch - 59211 SANTES
06.52.15.06.90 / 03.20.07.07.67
www.boulangerie-vienne.fr



L'APÉRITIF

LES PAINS SURPRISES

	48 pcs	60 pcs
Terroir • <i>Pain de campagne</i> • rosette • jambon • rillettes • tartare • hollandaise • gouda	26€80	36€80
Ocean • <i>pain polaire</i> • saumon fumé maison • thon • crabe	38€80	•
Saumon • <i>pain polaire</i> • crémeux aux 2 saumons à l'aneth	42€00	•
Chicken • <i>pain polaire</i> • poulet curry • poulet andalouse • poulet mayonnaise	37€80	•

LES PAGNOTES • 8 pers (700g au total)

Pagnote terroir • rosette • pâté de campagne • jambon cru • comté 18 mois • oignons • cornichons • gressins	34€80
Pagnote fromage • brie • comté 18 mois • tête de moine • gouda • raisins • noix	36€80
Pagnote mer • saumon fumé • queues de crevettes • rillettes de saumon • blinis • crème à dipper citron/aneth	39€80

LES TAPAS à réchauffer • la formule de 20 pcs (5 de chaque) • 26€50

Le soleil levant • Servi avec une sauce aigre douce • accras de morue • nems • aiguillette de poulet rôti • beignet de crevette

L'américain • Servi avec une sauce curry • mini burger • mini hot dog • mini croque • stick mozzarella

Le végétarien • Servi avec une sauce pita • légumes aux graines de sésames • falafels • nuggets végétariens • samosas de légumes

LES TARTELETTES • Assortiment de 24 pcs • 26€40

crémeux de tomate chorizo / tiramisu de foie gras et perles balsamiques / crémeux de saumon fumé à l'aneth

LES BLINIS • 12 pièces assorties (6 de chaque) • 16€80

saumon fumé maison • magret de canard fumé

Par souci d'organisation, nous composons les plateaux de verrines, toasts et petits fours avec l'ensemble des assortiments décrits ci-dessus.

LES VERRINES froides • 12 pcs 24€00 • 24 pcs • 48€00 hauteur 4,5 cm

Houmous de carottes, chorizo, sésames / panacotta curry coco, crevettes / guacamole thon / mousse de chèvre, gaspacho de tomate / tartare de saumon / courgette pesto, poulet rôti

LES TOASTS FROIDS • 15 pcs 18€00 • 24 pcs 28€80 • 40 pcs • 48€00

Crevette curry coco • Foie gras et confit d'oignons • Crémeux saumon • Chèvre et betteraves • Houmous de carottes • Rillettes de maquereaux • Bleu aux poires • Tzatziki de concombre et œufs de truite • Œuf de caille et crème d'avocat • Crème cheese au crabe

LES PETITS FOURS CHAUDS • 20 pcs 20€00 • 30 pcs • 30€00

Feuilleté saucisse • Vol au vent d'escargot • Quiche au maroilles • Vol au vent de poulet • Quiche lorraine • Quiche stjackets chorizo • Quiche saumon florentine • Feuilleté de crevettes • Quiche légumes du soleil • Pizza

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras façon Mendiant • foie gras mariné à la vieille prune et fruits secs	10€50
Mousse de poivrons doux et son chutney de crevettes grises • crémeux de poivrons agrémenté de miel, citron, huile d'olive, épices et herbes	7€80
Tataki de bœuf sauce tigre qui pleure façon Bo bun • bœuf juste snacké et marinade légèrement épicée, accompagné de vermicelles de riz aux herbes et légumes craquants	8€30
Crème brulée de foie gras et magret fumé • appareil crémeux au foie gras et julienne de canard fumé	12€50
Carpaccio de st jacques saveur des îles (Grenade et vinaigrette à la Mangue) • st jacques tranchées finement et sa vinaigrette à la Mangue	8€30
½ Langouste Bellevue • ½ langouste, macédoine, ½ œuf dur, ½ tomate crevettes	26€50
Tartare de dorade et hareng fumé à la pomme verte • dorade coupée au couteau, accompagnée d'un émincé de harengs fumés, huile d'olive, épices et pomme verte	8€50

LES ENTRÉES CHAUDES


Waterzoï de St Jacques et saumon fumé • cassolette de st jacques/saumon et sa julienne de légumes, sauce nappante	10€60
Risotto pesto Rosso et Rougets accompagné de sa julienne de Bressola (charcuterie ibérique) risotto pesto de tomates séchées, rougets snackés à l'huile d'olive et jambon Bressola en julienne	8€80
Cassolette des sous-bois (escargots et ris de veau) • sauce ail, persil, girolles et trompettes	10€60
Boudin blanc truffé (fine tartelette aux pommes)	8€60
Pluma de porc ibérique* et son écrasé de patate douce • viande de porc Ibérique, déclinaison de potimarron et jus de piment au café	8€80
Raviole ouverte de homard et d'écrevisses, poivre de Timut** et segments de pamplemousse	11€60
Pavé de Polenta et épinards à la sauge, saumon et œuf mollet (sauce Mornay***) • polenta cuite dans un bouillon de Sauge, épinards, saumon et œuf mollet	9€30

**La Pluma est un muscle en forme de pointe de silex dont la particularité est d'être enveloppée d'une fine cape de graisse si goûteuse et si spécifique au cochon ibérique.*

***Le poivre du Timut se distingue des autres baies par sa saveur unique, très fruitée, qui rappelle les agrumes, et plus particulièrement le pamplemousse rose*

**** La sauce Mornay est une sauce qui dérive de la sauce béchamel par l'ajout d'un jaune d'œuf*

LES CLASSIQUES

Coquille de saumon	6€90	Tomates aux crevettes	6€90
Tomates au thon	6€80	Vol au vent de poulet	5€90
Coquille st jacques à la fondue de poireaux	8€95	Douzaine d'escargots 	11€50
Bouchée de ris de veau	6€90		

LES PLATS 26€00 la part

Magret de Canard fumé au foin sauce chicoré

*pomme de terre à la crème
truffée, jardinière de légumes
et champignons façon wok*

Chapon sauce Champagne

*pomme de terre à la crème
truffée, jardinière de légumes
et champignons façon wok*

Dos de Cabillaud coco et curry vert

*pomme de terre à la crème
truffée, jardinière de légumes
et champignons façon wok*

LES ACCOMPAGNEMENTS

Afin de vous aider dans la réalisation de votre menu pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons quelques accompagnements.

Pomme rôtie (fruit) et compotée d'airelles	_____	3€90
Gratin de pomme de terre à la crème truffée	_____	5€20
Lingot de polenta à la sauge	_____	3€30
Jardinière de légumes et champignons façon wok	_____	3€80
Pomme de terre Viennoise (au four)	_____	3€50
Pomme de terre Duchesse (purée en forme de sapin)	_____	2€00
Mousseline de patate douce	_____	3€80



LES BÛCHES uniquement en 6 pers. 33€00

L'ARABICA •

crème café, mousse chocolat intense, biscuit viennois chocolat, crumble café

L'ENCHANTEUSE •

biscuit roulade cacao, crémeux lacté, ganache chocolat et miel floral, croustillant noisette, crème légère vanille

LA CASSE NOISETTE •

brunoise de pommes et son jus de yuzu, crème diplomate pure noisette-biscuit dacquoise moelleuse et noisettes torréfiées

LA DOUCEUR D'HIVER •

biscuit marron, compotée de cassis, mousse légère marron, crème de marron et sa chantilly vanillée

L'ORANGERAIE •

biscuit moelleux amande, confit d'orange, crème miel et fleur d'oranger façon nuage, meringue Italienne au miel fruité

LA MERVEILLEUSE •

meringue craquante, mousse au chocolat noir 65%, écorces de chocolat noir intense

LE SECRET DE NOËL (entremet forme ronde) •

biscuit amande, mousse mascarpone vanille, confit de framboises, streusel amande et citron vert

LES GLACES uniquement en 6 pers. 35€00

L'IGLOO FRUITS ROUGES •

vanille, fruits rouges, meringue

LE DÔME CARAMEL •

vanille, parfait au caramel, meringue

LE DÔME CHOCOLAT •

vanille, chocolat, meringue



LES GALETTES *(à partir du 31 décembre)*

Compote de pomme maison ou frangipane

feuilletage maison élaboré avec un beurre A.O.P Charentes Poitou

4 pers 6 pers 8 pers

16€00 22€00 28€00

Tropézienne

pâte briochée, mousseline vanille, sirop de fleur d'oranger

19€20 28€80 38€40

LES COQUILLES

Individuelle 250 grs 500 grs

Nature, sucre, raisins ou pépites de chocolat

1€60 6€10 9€60

LES INCONTOURNABLES

Chouquettes garnies *(vanille ou chocolat)* _____ 9€20 / 10 pces

Minis tropéziennes _____ 11€60 / 12 pces

Minis merveilleux *(noir, blanc, spéculoos)* _____ 9€60 / 8 pces

Minis macarons *(assortiment)* _____ 18€00 / 12 pces

Les gaufres maison *(à la vergeoise)* _____ 8€70 / 6 pces

Les madeleines *(2 natures, 2 chocolats, 2 framboises)* _____ 8€95 / 6 pces

LES CAKES 12€95/pce

Pain d'épices

Orange / noisettes

Citron

Citron vert / framboises

Pistache griottes

Praliné noisettes

Quatre-quart

Myrtilles

Caramel beurre salé

Tout chocolat *(chocolat 65%)*



LES MIGNARDISES

Dans un souci d'organisation, nous élaborons et présentons vos plateaux de mignardises avec notre sélection variée d'assortiments.

15 pces 25 pces 40 pces

18€00 30€00 48€00

MAISON FONDÉE
EN 1931

VIENNE

Boulangerie • Pâtisserie • Traiteur



50, rue du Maréchal Foch - 59211 SANTES
06.52.15.06.90 / 03.20.07.07.67
www.boulangerie-vienne.fr