

# Les Pains de Noël

La grande nouveauté cette année,  
le pain décor de table  
dans sa barquette en bois de hêtre  
Le pain viking : épices, figues et noix

Notre gamme :

les pains divers spéciaux

La spécialité boulangerie Julien,  
le Vendangeur

pain à l'ancienne, éclats de noix  
et raisins secs

Le pain de seigle cœur de miel

Pain maïs • Pain épeautre

Pain exotique «graines oubliées»

Pain pays «farine de tournesol»

Pain à l'ancienne : pain au levain

Pain de mie spécial toast

Le n°7 (40% de gluten en moins)

farine blanche et son mélange de 7 graines  
de légumineuses - Idéal pour les toasts

Ainsi que notre gamme de *Classique* en magasin.

Passer vos commandes  
avant le 20 décembre 2023 inclus  
pour Noël

et avant le 25 décembre 2023 inclus  
pour le Réveillon de Jour de l'An

BOULANGERIE PÂTISSERIE

# Julien

9 rue Basse - 71710 Montcenis  
Saône-et-Loire - Bourgogne

03 85 55 79 56

[www.boulangeriejulien-montcenis.fr](http://www.boulangeriejulien-montcenis.fr)

## Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi de 6h30 à 13h  
et de 15h à 19h

Le samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 18h

Le dimanche de 6h30 à 12h

Fermé le lundi



[www.boulangeriejulien-montcenis.fr](http://www.boulangeriejulien-montcenis.fr)

9 rue Basse - 71710 Montcenis  
Saône-et-Loire - Bourgogne

03 85 55 79 56

 julien duriaux

 julien duriaux

2023

# Carte de Noël



# Les Bûches



## Les Modernes



### Bûche « Mecker »

- Biscuit moelleux chocolat cacao
- Coulis de framboises entières Mecker
- Mousse chocolat noir
- Crispie chocolat

### Bûche « Tonka »

- Brownies au chocolat éclat de noix
- Ganache chocolat au lait et fève de tonka
- Caramel tendre au lait vanillé
- Crèmeux chocolat lait Valrhona



### Bûche « Délice de Montcenis »

- Biscuit moelleux de savoie
- Bavaroise vanille Bourbon de Madagascar
- Coulis de fruits des bois et griottes
- Pêlè-mêlè de fruits rouges frais

### Verrine de Noël

- Mousse de champagne
- Compotée de mandarine
- Streusel pistache

### Eclair de Noël

- Crèmeux vanille / noisettes
- Crèmeux citron / noix de coco



# Les Gourmandises

## Bûche « La passion de l'écureuil »

- Biscuit moelleux à la noisette
- Ganache chocolat Dulcey
- Valrhona
- Compotée fruits de la passion frais
- Mousse mascarpone aux œufs



## Bûche « Forêt noire »

- Génoise moelleuse cacao
- Crème tendre chocolat
- Chantilly
- Décor Bigarreaux rouges confites



## Les Bûches traditionnelles

### Biscuit Roulade moelleux nature

- Crème au beurre italienne tendre, vanille
- Crème au beurre italienne tendre, praliné
- Crème au beurre italienne tendre, café
- Ganache chocolat noir



## Les Marrons glacés maison



La nouvelle gamme de boitage élégant pour vos cadeaux de Noël garnis de chocolats, de petits fours ou de pâtes de fruits maison



## Les Panettones Maison

- nature craquelin raisins secs
- amandes, pépites de chocolat

Idéal pour vos centres de table, cadeaux  
Pour ravir petits et grands



Retrouvez nos Pains d'épices, Cakes aux fruits.

