

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

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

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
- Pêlé-mêlé 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 Panettes 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.

