

Pâtisserie

Le plaisir / 4-6-8 personnes

Mousse chocolat avec sa crème brûlée à la vanille posée sur un biscuit vanille



Le nostalgie / 6 personnes

Mousse légère aux fruits rouges enrobant une onctueuse crème brûlée à la vanille posée sur un biscuit moelleux aux notes d'agrumes

Plateaux

Plateaux de 16 luchs sucrés - 20,90€

Éclairs café et chocolat, tartelettes assorties, canelés, choux, mousses (2 de chaque)

21€ - Plateaux de 20 salés chauds

Quiches, pizzas, choux escargot gratiné, croque fromage, feuilletage chair à saucisse, quiche saumon épinard, tatin de légumes et roulés saucisse (4 de chaque)

Plateaux de 20 canapés froids - 29,50€

Navette saumon, navette au jambon blanc et jambon de Bayonne, navette avocat crevette, wraps curry poulet poivron, tartelette à l'effiloché de porc et tartelette à la crème tartare chorizo, macaron foie gras

Incontournables de Noël

Panettone et Kouglof

Pain

Brochettes de 4 pains - 2,80€/personne

Maïs - classique - figues - kapnor

Pains pour les fêtes

Seigle citron - Muesli - Kapnor - Noix



Bruges

95 avenue Charles de Gaulle
33520

téléphone : 05 56 28 11 53



Blanquefort

Centre commercial de la Renney
33290

téléphone : 05 56 35 12 84

www.boulangeriepatisseriemur.fr

@boulangeriemur

Retrouvez tout nos visuels sur nos réseaux sociaux ou directement dans nos boutiques

2025

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Mur

Votre boulangerie pâtisserie

N'oubliez pas de remplir la liste du Père Noël avant le 17 Décembre!

Bûches de Noël et bûchettes



Éclat William / 6 personnes

Harmonie de Chocolat Noir et Lait avec une mousse poire fondante relevée d'un crémeux caramel et son financier aux noix

Bûche Crème / 6 personnes

Nuage de Coco et cœur crémeux Passion / Mangue posé sur son Biscuit vanille



Bûche Royale / 6 personnes

Symphonie de mousse Chocolat Noir et Lait sur son lit de riz croustillant, crousticrêpe pralinée Amandes Noisettes sur son Biscuit Chocolat

Nuage Mandarine / 6 personnes

Voyage entre la douceur du Riz au Lait, le croquant du Maïs et crémeux à la mandarine



Bûche capucine / 6 personnes

Mélodie de mousse à la vanille cachant un cœur de framboise fondant et un croustillant citron plein de peps

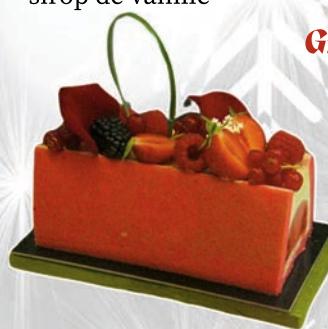
Bûches et bûchettes crème au beurre

Chocolat / 6 personnes

Biscuit au chocolat imbibé au rhum avec sa crème au beurre légère chocolat et son sirop chocolat

Vanille / 6 personnes

Biscuit à la vanille avec sa crème au beurre légère vanille et son sirop de vanille



Les individuels

Le lutin

Sablé Breton Marmelade d'orange vermicelle de crème de marron et son bonnet en meringue

Le bonhomme de neige

Deux coques de macaron à la texture croquante et moelleuse renfermant une ganache montée à la vanille et son cœur chocolat

Café / 6 personnes

Biscuit au café imbibé au rhum avec sa crème au beurre légère au café et son sirop café

Grand-marnier / 6 personnes

Biscuit imbibé Grand-marnier avec sa crème au beurre légère Grand-marnier



La boule de Noël

Boule lumineuse renfermant une mousse onctueuse au Dulcey, douce et caramélisée enveloppant un cœur fondant à l'abricot

Bûches glacées

6 personnes

La brugeaise

Crème glacée chocolat avec son cœur de vanille sur son lit de caramel au beurre salé et ses noisettes grillées sur son biscuit au chocolat

Bûche l'Écurureil

Sorbet mandarine avec son cœur de glace chocolat posé sur son biscuit chataigne croquant

Bûche Passionnata

Sorbet mangue - passion avec son coulis KALAMANSI sur sa meringue coco

Bonnet du Père Noël

Un délicieux sorbet fraises des bois avec sa glace vanille fondante, relevés par des amandes caramélisées et une meringue croustillante

Panier Nougatine Cèpes

Duo de cèpes glacés, alliant un pied vanille onctueux et sa tête chocolat savoureuse

Omelette norvégienne ronde

Biscuit moelleux au Grand-Marnier garni de glace à la vanille de madagascar recouvert d'une meringue légère flambée

Vacherin rond

Glace à la vanille et glace framboise avec son coulis de framboise recouvert d'une meringue croquante

