

Nos bûches

4 parts 6 parts 8 parts



Douceur Myrtille



Miss Choco



Fruitée



Forêt Noire
(Alcool)



L'Ardéchoise



Vaucluse



Et découvrez également nos bûches glacées meringuées :
Vanille-chocolat, Vanille-fraise, Citron meringué-cassis

Nos macarons

Régiments de 7 ou 14



Pour nouvel an, nous vous proposons nos calendriers décorés d'une horloge en chocolat :

*Forêt Noire (griottes de Fougerolles),
Fruité, 3 chocolats et Douceur Myrtille*

6 ou 8 parts



La Gourmandise

13 b, rue de la Grette - 25000 Besançon
Tél. : 03 81 58 68 90 | Port. : 06 30 59 08 63

lagourmandise37@orange.fr
www.boulangerie-figard.fr



BOULANGERIE · PÂTISSERIE · TRAITEUR
Alexandre Figard · Maître Artisan

La Gourmandise
NOS PRODUITS



www.boulangerie-figard.fr

Tous nos produits sont de fabrication pur beurre AOP Charentes-Poitou. Réalisation : MCC - Agence/Creative : O&B 35 44 44 - Décembre 2020

L'apéritif

Pain surprise
«Boute de Noël» x 50



Assiette traiteur
(Mini-burgers, nonnettes) x 20

Plateau traiteur
(Mini-burgers, nonnettes) x 42



Assiette feuilletés x 20



Plateau portions
Gûches & mini-gougères x 50

Nos gourmandises



Plateaux mignardises
x 8 x 24 x 48

Nos délices bricochés



Panettone



Pogne



Kouglof

Nos pains spéciaux de fêtes



Brochette de 4 petits pains



Pain aux châtaignes (boûle)



Laurinette



Pain de mie rond



Pain-portion



Pain de seigle nature



Pain de seigle aux figes



Pain de mie carré



Pain de seigle aux noix



Pavé pain d'épices



Baguette Apéro



Vol-au-vent à garnir

Diabémix
(pour personnes diabétiques)

Nos galettes

Galettes disponibles en 6 parts 8-10 parts



Galette griottes-pistache



Galette franc-comtoise



Galette frangipane

Nouvelles séries de fèves !



Tour de France & Johnny Hallyday

Nos pains Bio



Perle de meule T80



Pain complet intégral



Pain sans gluten



Pain petit épeautre

