

Carte des pains

Nos pains spéciaux pour accompagner vos plats de fêtes :

- PAIN DE SEIGLE pour les fruits de mer
- FIGUERON pour le foie gras et fromage
- PAIN aux CEREALES pour le fromage

Nos pains classiques (tous au levain) :

- PAIN et BAGUETTE PAILLASSE
- PAIN CLASSIQUE
- BAGUETTE DUO DE BLÉ
- BAGUETTE TRADITION
- BAGUETTE RUSTIQUE, etc.

Ouvert de 6 h à 13 h et de 15 h 00 à 19 h 00

*Pendant la période des fêtes,
nous vous accueillerons aux horaires habituels.*

*Le magasin sera ouvert le jour de Noël
ainsi que les mercredis
avant Noël et avant le jour de l'An.
Patricia et Frédéric*

Ne pas jeter sur la voie publique - Alphabet mp. Vic-en-Bigorre

Bonnes Fêtes de fin d'année

BOULANGERIE • PATISSERIE

Patricia et Frédéric

Dayman

40, rue Maréchal-Foch - VIC-EN-BIGORRE

Tél. : 05 62 96 71 97



dayman Frédéric

*Pour vous garantir le meilleur service,
nous vous invitons à passer vos commandes
avant le 15 décembre pour Noël,
avant le 27 décembre pour le Nouvel An.*

*Merci d'essayer d'anticiper au maximum vos commandes,
passé ce délai, nous ne pourrions garantir vos souhaits.*

Carte des bûches et des chocolats

Bûches traditionnelles

- **Vanille** (Génoise imbibée vanille, crème au beurre vanille)
- **Café** (Génoise imbibée rhum, crème au beurre café)
- **Chocolat** (Génoise imbibée cointreau, crème au beurre chocolat)
- **Praliné** (Génoise imbibée vanille, crème au beurre praliné)
- **Grand-Marnier**
(Génoise imbibée Grand-Marnier, crème au beurre Grand-Marnier)

Bûches mousses

- **3 Chocolats** (Biscuit noix de coco, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir)
- **Royale** (Croustillant au praliné, mousse au chocolat noir)
- **Poire/Chocolat** (Génoise, mousse chocolat noir, insert à la poire)
- **Forêt Noire** (Génoise imbibée kirsch, chocolat, chantilly, griottines)
- **Mangue/Framboise** (Génoise imbibée rhum, mousse mangue, insert framboise)
- **Vanille/Caramel beurre salé**
(Génoise et biscuit cuillère, mousse vanille, mousse caramel beurre salé)
- **Tatin** (Croustillant, biscuit moelleux, tatin de pomme, mousse vanille)
- **Tiramisu** (Croustillant café, biscuit chocolat, ganache au café, mousse mascarponne)

Les bûches traditionnelles et les bûches mousses, 3 chocolats, royale, fraise, mangue sont également disponibles en bûchettes.

Bûches Glacées Maison

- **Vanille/Fraise** (Génoise, glace vanille, sorbet fraise)
- **Vanille/Café** (Génoise, glace vanille, glace café)
- **Vanille/Chocolat** (Génoise, glace vanille, glace chocolat)
- **Mangue/Framboise** (Génoise, sorbet mangue, sorbet framboise)
- **Abricot/Griotte** (Génoise, sorbet abricot, sorbet griotte)
- **Omelette Norvégienne**
(Génoise, glace vanille, insert griotte, meringue)
- **Champignon glacé**
(Tête : vanille enrobée de chocolat noir, pied : café ou chocolat)

Tous les produits sur cette carte
sont réalisés par nos soins,

**100 %
fait maison**

Nos chocolats maison 100% beurre de cacao

Une large gamme de bonbons de chocolat vendus au détail ou en ballottins de différents formats et aussi divers sujets de Noël en chocolat pour les petits et pour... les plus grands !