

Pour Noël, passez vos commandes

Les bûches de Noël

Sur commande uniquement, avant le 15 décembre.

3 Parfums :

- **Douce Abricot** : la douceur du chocolat caramel avec l'acidulé de l'abricot sur un biscuit aux amandes. Fraicheur et légèreté pour terminer un bon repas.
- **Chocolat chocolaté** : du biscuit au chocolat, du croustillant chocolat /amandes, une ganache tout chocolat ! Toute la puissance du chocolat 70 % de cacao
- **Saveurs fruits rouges** : un biscuit craquant aux amandes, une mousse au nougat croquant et une crème au cassis. Effet détonnant garanti...



Le Salé / L'apéritif :

Les feuilletés salés : Roulés au saumon, Allumettes emmental, Sifflets à la saucisse, Roulés au jambon, Petits fourrés aux anchois. **Prix : 40€/kg**



Les gougères : emmental

Prix : 27€/kg



Le pain de mie ou la baguette viennoise pour créer vos toasts et canapés.



Les Pains

Le repas :

Fruits de mer et crustacés : le pur seigle et le pain de Lodève (mélange de sarrasin et blé)

Pour vos toasts et saumon fumé : le Lodève, le pain de mie, le 5 céréales (subtil mélange de céréales de kamut, blé, avoine, orge, seigle et sarrasin).

Foie gras : pain à la figue (farine bise, levain et morceaux de figues), rustique graines (graines de tournesol, lin et courge), pain de mie, le pain d'épices au subtil mélange d'épices de cannelle, réglisse.



La charcuterie

- Le Peuil (pain de campagne)
- Le seigle pur
- Le rustique graines
- Le rustique
- Le tordu
- La baguette sésame
- La baguette pavot
- Le Luberon
- Petite tourte de meule
- Pain de Lodève

Le fromage :

- Le rustique figues
- La baguette sésame
- La baguette pavot
- La baguette graines
- Le Turc
- Le complet
- le pain aux noix



Les brioches et plaisirs sucrés:

- La brioche tressée - 420g - 6€50



- Le saint Genix - 500g - 7€50



- La brioche de Bordeaux - 500g - 7€50



- Le Stollen (brioche aux écorces d'oranges et raisins Macérés dans le rhum) avec un rouleau de pâte d'amandes - 10€50



- Le kugelhopf (spécialité alsacienne aux raisins et amandes) - 500 g environ – 17€/kg



- Le panettone 550g 10.00 €



Alors Mille et une raisons d'inviter plus souvent le Pain du Peuil à votre table.

Pour passer commande:



lepaindupeuil@orange.fr



04.76.97.53.96 (N'hésitez pas à laisser un message)

Merci de passer vos commandes avant :

le Jeudi 20 Décembre

Dates et Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

Pour Noël : Le Pain du Peuil sera ouvert:

- **Le samedi 22 Décembre de 7h30 à 12h30**
- **Le lundi 24 décembre de 7h30 à 12h30**

Vous pouvez passer vos commandes pour l'un de ces 2 jours.

Nous fermons ensuite pour une semaine,

- **Réouverture le jeudi 3 janvier au matin.**

Bonnes fêtes à tous !