

NOS PAINS COUP DE CŒUR

✱ **VITAMINÉ BIO** : Farine de tradition bio, levain naturel bio, abricots bio, noisettes bio, raisins bio. Ce pain bio associe le croquant de la noisette, le croustillant de sa cuisson et le moelleux de l'abricot et du raisin. *Accompagne le foie gras et le fromage.*

✱ **GOURMAND** : Farine de tradition, levain naturel, mélange de fruits rouges, fraises, cranberry, myrtilles et amandes grillées. On est presque sûr du gâteau avec cette création gourmande aux fruits rouges et amandes grillées : non, vous ne rêvez pas, c'est bien du pain ! *Accompagne le foie gras, fromages ainsi que votre volaille.*

✱ **GRAINE DE COURGE BIO** : Farine de tradition bio, levain naturel bio, graines de courge bio toastées. Ce pain bio et généreux allie le moelleux du pain et le croquant de la graine de courge bio. *Accompagne les volailles et le fromage.*

✱ **PAIN D'ÉPICES** : Farine de blé, miel, sucre. Sublimez vos repas de fête grâce à ce gâteau aux miels et aux épices. *Accompagne le foie gras ainsi que votre tea time.*

✱ **L'ENGRAIN, PETIT ÉPEAUTRE BIO** : Farine d'engrain bio, levain naturel bio. Le petit épeautre est fabriqué avec une base de levain naturel bio qui ne contient que 7 % de gluten. *Accompagne le fromage et le poisson.*

✱ **L'INCROYABLE NORVÉGIEN BIO** : C'est un pain riche en 5 céréales bio qui saura vous séduire par son goût, et sa texture moelleuse. Ce pain au levain se conserve très bien et ses céréales le rendent encore plus gourmand. *Accompagne les produits de la mer, crustacés et le fromage.*

✱ **LA FABULEUSE NORVÉGIENNE** : Comme son cousin le Norvégien bio ce pain a la même composition mais nous avons voulu rajouter un côté gourmand avec la pistache, la noisette et un côté moelleux avec le raisin. Ce pain se mange comme un gâteau et tout au long de la journée. *Accompagne les crustacés et le fromage.*

N'oubliez pas

NOS VIENNOISERIES MAISON

- Brioche feuilletée
- Brioche vendéenne
- Brioche framboise

Pour le petit déjeuner et le goûter !

NOS HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

La Pompadour est ouverte de 6h30 à 20h00 tous les jours y compris le dimanche 20 décembre et le vendredi 25 décembre de 7h00 à 14h30.

Pour toute commande, merci de passer en magasin.

Téléphone : 01 45 04 74 01

LA
POMPADOUR
PARIS 16

BOULANGERIE DEPUIS 1868

Boulangers
de France

Monsieur & Madame BUISSON
ainsi que toute l'équipe
de La Pompadour vous
souhaitent de très belles
fêtes de fin d'année.

LES AMUSE-BOUCHES SALÉS

LES CANAPÉS _____ 1,30 €

Mousse de foie • Jambon de Bayonne • Asperge
• Œuf-tomate • Jambon-émmental • Saucisson •
Cœur de palmier • Concombre • Saumon fumé •
Œufs de lump • Tarama.

LES NAVETTES _____ 1,50 €

Saumon fumé • Rillettes de thon • Jambon
de Paris • Jambon cru • Tarama • Fromage
fines herbes • Pesto, tomate mozza • Mousse
de foie. • *Navettes non garnies 0,70 €.*

LES BROCHETTES _____ 1,50€

Min. de 10 brochettes par parfum

- Tomates cerise, mozzarella
- Magret de canard, griottes Montmorency
- Crevettes rôties, tomates séchées
- Poulet curry ananas
- Pétoncle sésame
- Légumes assortis
- Crêpe roulée fromage fines herbes
- Crêpe roulée saumon fumé, Saint-Morêt.

LES PAINS SURPRISE _____

20 pièces 25 €, 40 pièces 48 €

Saumon fumé • Jambon de Parme • Noix
roquefort • Thon crudités • Charcuterie assortie •
Poissons assortis.

LES PETITS FOURS SALÉS _____ 1,10 €

Allumette fromage • Feuilleté anchois • Feuilleté
saumon • Bouchée parmesan • Pruneaux, bacon
• Pizza • Croque-monsieur • Gougère • Saucisse
feuilletée • Quiche • Quiche Lorraine.

LES MINIS SANDWICHES _____ 1,70€

Min. de 10 pièces par parfum

- Bayonne parmesan, tomates confites
- Club sandwich tarama
- Suédois saumon fumé, Saint-Morêt
- Mini burger thon
- Mini burger black Pearl (poulet, curry)
- Mini burger tomate mozza.

LES BRIOCHES RUSSES _____ 48 €

40 pièces

Crabe ou rillettes de thon.

PANIER DE CRUDITÉS _____ 42 €

Pour 10 personnes avec condiment.

LES VERRINES SALÉES _____ 1,70€

Min. de 10 pièces par parfum

- Caviar d'aubergine, œuf de caille
- Mousse au saumon et à l'aneth
- Guacamole, coulis tomate, crevette
- Mousse foie gras avec chutney figues.

LES PETITS FOURS SUCRÉS _____ 1,20 €

Éclair chocolat • Éclair café • Éclair vanille • Chou
praliné • Chou Grand Marnier • Tartelette fraise
• Tartelette framboise • Dôme chocolat • Dôme
citron • Opéra • Baba au Rhum • Religieuse au
chocolat • Religieuse au café • Délice framboise
• Pavlova fruits rouges.

NOS DOUCEURS

- Assortiment de macarons
- Assortiment de chocolats

NOS BÛCHES

4-6-8-10 personnes 5,50€ par personne

* **ROYAL** : Dacquoise amandes, praliné
feuilletine croustillant, mousse chocolat
noir excellence.

* **ÉCUREUIL** : Biscuit (sans farine) amandes
praliné croustillant, crème mousseline amandes
noisettes, glaçage gourmand.

* **MONT BLANC** : Génoise, mousse marrons,
brisures de marrons, crémeux vanille.

* **IMPERIAL** : Biscuit Joconde, mousse
chocolat noir, compotée fruits rouges.

* **BÛCHE DU 16** : Dacquoise amandes,
croustillant noix de coco, bavaroise vanille
tonka, insert framboises, glaçage gourmand.

* **PASSION** : Dacquoise amandes, crémeux
noix de coco, mousse mangue, glaçage
passion.

* **NOS BÛCHES TRADITIONNELLES** :
Génoise punchée et crème au beurre. Soit
café, chocolat, vanille, Grand Marnier.

NOS SUGGESTIONS DE PAINS

pour accompagner vos repas de fin d'année

NOS GRANDS CLASSIQUES

* **SEIGLE** : Farine de seigle et farine de
froment. Retrouvez toutes les saveurs d'une
mie brune et dense. *Accompagne les poissons,
fruits de mer et crustacés.*

* **CÉRÉALES BIO** : Farine de tradition
française BIO au levain naturel BIO, mélange
de 5 céréales BIO toastées. Les parfums des
mélanges de graines sont sublimés dans ce pain.
Accompagne vos volailles ainsi que les fromages.

* **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE** :
Farine de tradition française, levain naturel.
Notre baguette de tradition française est
dotée d'une mie grasse et de belles alvéoles.
Accompagne tous vos repas.

* **FIGUES BIO** : Farine de tradition BIO,
levain naturel BIO, figues BIO. Notre pain aux
figues séchées vous accompagnera du petit
déjeuner jusqu'au dîner. *Accompagne le foie
gras et le fromage.*

* **NOIX BIO** : Farine de tradition BIO, levain
naturel BIO, Noix BIO. Onctuosité, croquant et
douceur sont au rendez-vous dans notre pain
au noix BIO. *Accompagne le fromage.*

* **L'ARTIK** : Farine de froment, farine de blé
noir, mélange de 5 graines. C'est un pain
à la mie dense, ce qui donne un véritable
moelleux qui est en opposition avec sa croûte
particulièrement croustillante. *Accompagne les
poissons, fruits de mer, crustacés et le fromage.*

* **TOURTE DE MEULE BIO** : Farine bio de
type 80, levain naturel bio. La farine est écrasée
à la meule de pierre ce qui donne à ce pain une
mie serrée et aux goûts légèrement acidulés.
Présente d'excellente qualité de conservation
grâce au levain naturel bio. *Accompagne les
viandes rouges, le gibier et les fromages.*