

Pour Noël, passez vos commandes

Les bûches de Noël, sur commande uniquement, avant le 17 décembre.

3 parfums :

Tornade fruitée : la force du chocolat noir avec l'acidulé de la framboise sur un biscuit tout chocolat

Symphonie chocolatée : du biscuit au chocolat, du croustillant chocolat /amandes, une crème tout chocolat et des copeaux de chocolat

Saveurs du Sud : un biscuit tout citronné, une crème mandarine de Corse et l'exotisme d'une crème à la mangue.

Au 04.76.97.53.96 ou lepaindupeuil@orange.fr. Vous pouvez passer vos commandes par mail ou téléphone (répondeur).

Pour Noël : Le Pain du Peuil sera ouvert le samedi 23 Décembre et le dimanche 24 décembre de 7h30 à 12.30h, vous pouvez passer vos commandes pour l'un de ces 2 jours.

Merci de passer vos commandes avant mercredi 20 décembre (sauf les buches 17 décembre)

Nous fermons ensuite pour une semaine, réouverture le mercredi 3 janvier au matin.

L'apéritif :

Les feuilletés salés : roulés au saumon, allumettes parmesan/ emmental, sifflets à la saucisse, roulés au jambon, petits fourrés aux anchois, **Prix : 40 € le kilo**

Les gougères : emmental

Prix : 27 € le kilo

Saucisson brioché

Prix : 22 € le kilo

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

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 bis, 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 moments conviviaux en famille :

- 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 (500 g environ) (spécialité alsacienne aux raisins et amandes) 17,00 €/kg
- Le pain d'épices (pur miel et épices) 350g 7.50 €
- Le panetton 550g 9.50 €

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

Bonnes fêtes à tous !

