

L'atelier Traiteur

LES RÉDUCTIONS SALÉES (0,80€)
(Tartelettes aux pommes et boudin noir, mini-quiches, pizzas, feuilletés fromage, saucisses, chorizo, tapenade, jambon...)

LES BURGERS (1€)
Foie gras (bloc), compotée d'oignons
Saumon, crème fraîche ciboulette
Magret de canard
Tomates séchées / chèvre

LES CAKES SALÉS (4,95€)
Poulet curry
Chorizo poivrons
Lardons
Pruneaux bacon

LES PREFOUS « en ficelle »

Ail (2,50€)
Ail, jambon de pays (3,10€)
Ail, chorizo (3,10€)
Ail, roquefort (3,10€)
Ail, jambon de pays mogettes (3,10€)
Ail, rillettes de sardines (3,10€)
Tomates chèvre (3,10€)

Fin des commandes

*Mercredi 22 décembre à 19h00 pour Noël
Mercredi 29 décembre à 19h00 pour le 1^{er} de l'an*

Toute l'équipe vous souhaite

de joyeuses fêtes de fin d'année !

Meilleurs Vœux pour l'année 2022 !

L'atelier des Boulangers

POUR LE FOIE GRAS

Le pain aux figues
Le pain de Noël
(raisins secs, noisettes, amandes, graines de lin)
Le pain aux céréales
Le pain de mie (rond ou carré)

POUR LES FRUITS DE MER

Le complet d'épeautre
Le seigle
Le pain citron/échalote
Le levain
Le country (aux céréales)

POUR LE FROMAGE

Le campagne aux noix
Le miksifruits
Le pain aux céréales

Le Chalet des gourmandises

Les petits pains individuels
avec inscription sur biscuit pain d'épices

« Joyeux Noël »

ou

« Le prénom des invités » 1,70€



Confectionnés par nos pâtisseries
Chocolats, macarons, pain d'épices,
bonhommes de pain d'épices

Carte de Noël 2021



22, Avenue Charles de Gaulle
Olonne sur Mer
85340 Les Sables d'Olonne

02 51 21 60 25

Horaires :

Vendredi 24 décembre : 6h - 19h30
Samedi 25 décembre : 6h - 13h
Vendredi 31 décembre : 6h - 19h30
Samedi 1^{er} janvier : 6h - 14h

La sélection du Père Noël 100% maison

CHOCO / FRAMBOISE

Mousse chocolat noir 72% de chez Michel Cluizel, biscuit choco amandes, ganache framboise, coulis framboise de St Hilaire La Forêt et biscuit riz soufflé.



MOJITO / FRAMBOISE

Crème légère framboises de Saint Hilaire La Forêt, confit citron vert rhum menthe fraîche, biscuit madeleine, biscuit reconstitué qui pétille !

LA POP' SANS GLUTEN

Crème légère pop corn, coulis mûroise, biscuit noisette, et riz soufflé.



ROULÉ FRAISE DE MAREUIL

Crème légère fraises, coulis fraise, génoise, amandes caramélisées.

Possibilité sans amande pour les allergies.



4 personnes 16€
6 personnes 23€
8 personnes 28€



« LE TRAINEAU »

Mousse chocolat au lait 39% de chez Michel Cluizel, biscuit chocolat amandes, ganache praliné, chocolat, noisettes torréfiées.

Taille unique 8 pers. 32€

« BONHOMME DE NEIGE »

3 chocolats (individuel)



Bûches crème au beurre

Chocolat, Vanille, Grand-Marnier, Café, Praliné.

100% maison
4 personnes 15€
6 personnes 19€
8 personnes 23€

Crèmes Glacées de Noël



100% maison

MYSTÈRE

Crème glacée praliné, crème glacée vanille de Madagascar, insert framboise, meringue.

VANILLE MANGUE

Crème glacée vanille de Madagascar, glace mangue, coulis mangue / passion, biscuit meringué.



TATIN

Crème glacée vanille de Madagascar, pommes cuites façon tatin, biscuit breton légèrement épicé.



VANILLE - CHOCO NOISETTES

Crème glacée vanille de Madagascar, crème glacée chocolat, biscuit chocolat, noisettes.



FRAISE - FRAMBOISE

Glace framboise de St Hilaire La Forêt, glace fraise de Mareuil, biscuit meringué.



CITRON - FRAMBOISE

Glace framboise de St Hilaire La Forêt, glace citron vert, coulis framboise, biscuit meringué.



Tous nos glaçages sont réalisés sans colorant.
4 personnes 16€ / 6 personnes 23€ / 8 personnes 28€