

La Tradition de Noël

Chez nous, c'est 100% fabrication maison

La Bûche du Père Noël

Diplomate vanille en gousse, compotée de fruits rouges, biscuit cannelé, croustillant chocolat blanc, compotée de framboises.

22€

4 pers.

28€

6 pers.

34€

8 pers.

La Douceur Lactée

Praliné noix de pécan, crémeux au caramel, crème légère vanille en gousse, financier.

Sans Gluten
ni Lactose*

L'acidulée

Mousse cheesecake citron vert, confit de citron, croustillant chocolat blanc, biscuit madeleine.

Le Souvenir d'Enfance

Mousse riz au lait à la vanille en gousse, confit de pamplemousse rose, pamplemousse frais, croustillant riz soufflé, dacquoise.

La Poire d'Amour

Mousse chocolat noir, confit de poires caramélisées, croustillant riz soufflé au praliné, biscuit choco sans farine.

Les Crèmes au Beurre

Parfum au choix :

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

20€

4 pers.

26€

6 pers.

32€

8 pers.

Les Glaces

La Pavlova Glacée

Sorbet framboise, crème glacée amande - vanille en gousse, coulis de framboise, meringue craquante.

Sans Gluten
ni Lactose*

La Mystère

Praliné cacahuètes «maison», crème glacée vanille en gousse, copeaux de chocolat, biscuit friable au beurre demi-sel.

La Menthe-Choco

Crème glacée chocolat avec copeaux, glace yaourt à la menthe fraîche, dacquoise chocolat.

L'Omelette Normande

Sorbet pomme calvados*, pommes caramélisées, génoise, meringue.

Le Nougat Glacé

Nougat glacé, coulis mangue-passion, sorbet mangue-passion, biscuit joconde, pralin.

Pour les fêtes
pensez à réserver !



La Tradition de Noël

Chez nous, c'est 100% fabrication maison

Les Pains

Petit Pain Individuel 0,90€/pièce

Petit pain Personnalisé 2,50€/pièce

Avec prénom ou « Joyeux Noël » inscrit sur biscuit pain d'épices

Pour les Fruits de Mer

Pain complet d'épeautre issu de farine bio

Pain citron-échalotes Pain de seigle

Tourte de sarrasin (100% sarrasin issu de farine bio)

Pour le Foie Gras

Campagnes Pain de Noël (figes, raisins,

abricots, cranberries) Pain aux céréales

Pain de mie rond ou carré

Pour le Fromage

Pain aux céréales Pain de Noël (figes, raisins,

abricots, cranberries) Pain au maïs issu de farine

bio Pain de seigle « country » aux céréales, issu de farine bio

Stéphanie, David
et toute l'équipe du Moulin Gourmand
vous remercient de votre confiance
et vous souhaitent d'excellentes
Fêtes Gourmandes !

Pendant les fêtes

Horaires d'ouverture

Mercredi 24 décembre et mercredi 31 décembre,
de 6h00 à 18h30

Fermé les 25 décembre et 1^{er} janvier

22 avenue Charles de Gaulle - Olonne sur Mer - 85340 LES SABLES D'OLONNE 02 51 21 60 25

www.au-moulin-gourmand.com



* Allergènes : lait de chèvre, margarine 100% végétale et féculé de pomme de terre - Framboises Bio de Saint-Hilaire-la-Forêt.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le Traiteur

Réductions salées 0,95€/pièce

Tartelette pommes et boudin noir Mini-quiches
Pizzas Feuilletés fromage, saucisse-moutarde,
chorizo, jambon...

Mini-burger 1,30€/pièce

Foie gras (bloc) compotée d'oignons

Crevette, curry Tomates séchées, chèvre

Saumon, crème fraîche, ciboulette

Cake salé (290 g) 5,80€/pièce

Poulet curry Chorizo poivrons Lardons

Pruneaux bacon Feta olives

Préfou à l'ail en ficelle 3,20€/pièce

Préfous variés en ficelle 4,20€/pièce

Ail, jambon de pays Ail, roquefort Ail, chorizo

Ail, jambon de pays, mogettes Tomates, chèvre

Ficelle apéro 5,20€/pièce

Chorizo, poivrons, poulet, crème fraîche

Poulet, curry, emmental, crème fraîche

Lardons, oignons, emmental, crème fraîche

Pour les fêtes
pensez à réserver !

Avant le lundi 22 décembre à 13h30 pour Noël

Avant le lundi 29 décembre à 13h30 pour la
Saint-Sylvestre

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. » www.mangerbouger.fr