

nos Bûches les mousses

NOUVEAUTÉS

2 TAILLES DISPONIBLES
4 pers.....17,20 €
6 pers.....25,80 €

- La bûche **RENNE DE NOËL**
Crème praliné, crémeux chocolat noir cannelle, biscuit chocolat cannelle aux épices et streussel praliné cacao.
- La bûche **SCINTILLANTE**
Mousse chocolat blanc caramélisée, crémeux banane passion et biscuit moelleux au citron.
- La bûche **BONHOMME DE NEIGE**
Crème mascarpone, crémeux au café, biscuits cuillère et crumble au café.
- La bûche **CADEAU**
Crème bavaroise caramel fleur de sel, compotée de pommes caramélisées et biscuit madeleine.

CLASSIQUES

- La bûche **ROYALE**
Mousse au chocolat, croustillant au praliné et biscuit chocolat.
- La bûche **BOULEAU**
Mousse aux 3 chocolats.
- La bûche **FESTIVAL**
Mousse framboise, mousse myrtille et coulis de fruits rouges.
- La bûche **FORET-NOIRE**
Mousse kirsch, griottes et biscuit chocolat.
- Le plateau de **MIGNARDISES SUCRÉES**
Assortiment de 20 mignardises sucrées.
Le plateau.....22,00 €

EDITION LIMITEE

- La bûche **SAPIN**
Crème pâtissière noisette, crémeux noisette, caramel beurre salé, pâte sablée aux amandes et décorée de petits choux.
Taille unique.....6 pers.....25,80 €

NOËL 2019

TAILLE UNIQUE
4 pers.....17,20 €

Pour nos clients diabétiques, la bûche dé-sucrée sans saccharose

- La bûche **SENSATION**
Mousse au chocolat dé-sucrée, éclats de framboises et biscuit citron.

les traditionnelles

NOUVEAUTÉS

2 TAILLES DISPONIBLES
4 pers.....17,20 €
6 pers.....25,80 €

- La bûche **NOËL A LA REUNION**
Bûche en biscuit roulé, garnie d'une crème mousseline vanille de Bourbon et d'un coeur d'ananas poêlés et flambés au rhum.

NOUVEAUTÉS

TAILLE UNIQUE
6 pers.....25,80 €

- La bûche glacée **CHRISTMAS**
Crème glacée au caramel, parfait à la vanille et dacquoise noisettes et amandes caramélisées.
- La bûche glacée **DES BOIS**
Crème glacée au yaourt, sorbet aux fruits rouges, crumble au citron et pain de Gènes au citron.
- La bûche glacée **MANELE**
Crème glacée cannelle, sorbet à l'orange et biscuits brownies.

- La bûche **PÂTISSIERE**
Biscuit roulé et fourré de crème pâtissière. Parfum au choix : chocolat, café, vanille, praliné, kirsch ou Grand Marnier.
- La bûche **BEURRE**
Biscuit roulé et fourré de crème au beurre. Parfum au choix : chocolat, café, vanille, praliné, kirsch, Grand Marnier ou marron.
- La bûche **MOUSSELINE**
Biscuit roulé et fourré de crème mousseline. Parfum au choix : chocolat, café, vanille, praliné, kirsch ou Grand Marnier.

les glacées

- La bûche glacée **TROPIC**
Crème glacée noix de coco, sorbet mangue passion et pain de Gènes imbibé au rhum Diplomatico.
- La bûche glacée **VACHERIN**
3 parfums de glaces et sorbets au choix et meringue.

SPECIALITÉS BRIOCHÉES

- le **CHRISTSTOLLE**
- le **KOUGELHOPF AUX ÉPICES**
- la **CRÉMANTAISE**
- les **NAVETTES BRIOCHÉES**
- le **HUTZELBROT**
- le **LANGHOPF**
- la **BRIOCHE AUX DRAGÉES**

PAINS

Pour accompagner au mieux l'ensemble de votre repas, nous avons créé une collection de petits pains très festifs :
nature, pavot, sésame, noix, seigle, paysan, raisins, tournesol et complet.



DESSERTS SPECIAL NOUVEL AN

- * L'**HORLOGE GLACÉE**
Vacherin glacé, 3 parfums au choix
Par personne.....4,30 €
- * Le **PÉTARD**
Bûche en biscuit roulé, garnie de crème mousseline praliné et d'un croustillant au praliné, recouvert de pâte d'amande
Taille unique : 6 pers.....26,40 €

- * La **SAINT SYLVESTRE 2020**
Mousse aux framboises, gelée au Crémant d'Alsace et biscuit pâte à choux.
Taille unique : 6 pers.....25,80 €
- * Le **COCHON "PORTE BONHEUR"**
Biscuit roulé, fourré et chemisé de pâte d'amande.
2 tailles disponibles :
4 pers....17,60 € / 6 pers....26,40 €

NOUVEAUTÉ

les APÉRITIFS

N'oubliez pas nos fleurons
et nos croûtes (mini ou
grandes) en pâte
feuilletée pur beurre !

* PAIN SURPRISE garni aux noix

6 pers..... 30,00 €
8 pers..... 38,40 €
10 pers..... 46,00 €

* PAIN SURPRISE à garnir

Tranché et présenté sur un carton
Aux noix..... 6 pers..... 7,50 €
8 pers..... 9,50 €
Paysan..... 6 pers..... 4,00 €
8 pers..... 6,00 €

* KOUDELHOPF aux escargots

Pâte briochée aux escargots, fourrée
à la béchamel et aux escargots
A servir chaud !
la pièce..... 36,00 €

* BRIOCHE fourrée

Au saumon et jambon fumé ou au crabe
6 à 8 pers - la pièce..... 36,00 €

* KOUDELHOPF salé

Pur beurre, au lard et aux noix
la pièce..... 11,00 €

* CAKE salé

Jambon-olives, saumon-olives, chèvre-noix,
pruneaux-lardons ou champignons-ail
la pièce..... 6,70 €

* CANAPÉS variés

le plateau - 15 pièces..... 16,50 €

* NAVETTES garnies

le plateau - 15 pièces..... 16,50 €

* PLATEAU APÉRITIF

Variété de 15 amuse-bouches
le plateau..... 16,50 €

* MIGNARDISES salées

Mini-quiches, mini-pizzas, mini-oignons
la pièce..... 1,10 €

* FEUILLETÉS salés

Assortiment : pavot, sésame, chorizo, amandes,
noisettes, noix, parmesan, gruyère
les 100gr..... 4,20 €

* BRANCHETTES au fromage

les 100gr..... 4,20 €

* SALÉS Suisses

Assortiment à déguster chaud ou froid
les 100gr..... 4,20 €

* MINIS-PÂTÉS en croûte

Sur plateau, prêt à servir !
les 15 pièces sur plateau..... 16,50 €

* PÂTÉS en croûte

Au porc ou à la volaille
le kilo..... 27,00 €

* TOURTE vigneronne

Viande de porc marinée
le kilo..... 25,00 €

* TOURTE volaille

Viande de volaille, avec foies de volaille
et carottes
le kilo..... 25,00 €

* TOURTE «Materne»

Tourte au veau et à la volaille, avec foie gras
et morilles
le kilo..... 28,00 €

* PLATEAU DE 12 MINI-CROÛTES aux escargots

les 12 pièces..... 14,40 €

*Nous vous remercions de votre fidélité
et vous souhaitons de très bonnes
Fêtes de fin d'année...*

Rendez-vous GOURMANDS

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

GRANDE JOURNÉE DU SAINT NICOLAS

Le Saint Nicolas attend les
enfants sages avec des sucreries
devant la boulangerie
à 8 h 00, à 11 h 30 et à 15 h 30.



MARDI 10 DÉCEMBRE

NOTRE PETIT MARCHÉ DU BREDLE

Découvrez nos bredles de Noël
et profitez de nos offres spéciales
Noël 2019. Cuissons et
dégustations de 8h30 à 18h00.



LUNDI 16 DÉCEMBRE

LE RENDEZ-VOUS GOURMAND DE NOËL

Venez déguster nos bûches de
Noël et découvrir toutes nos
spécialités de Noël de 14h à 18h.
Pour chaque commande passée
ce jour là au magasin, un cadeau
vous sera offert.



ÉPIPHANIE 2020

OUVERTURE
du magasin
le dimanche
5 janvier 2020
de 8h à 12h.



Afin de satisfaire votre
choix, nous acceptons
vos commandes de Noël
jusqu'au jeudi
19 décembre 2019
à 19 heures

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr - Crédit photos : cam&leon
contact@uni-impressions.fr

olland

boulangier ~ pâtissier ~ chocolatier

34 route d'Oberhausbergen
67200 STRASBOURG

Tél. 03 88 27 00 32

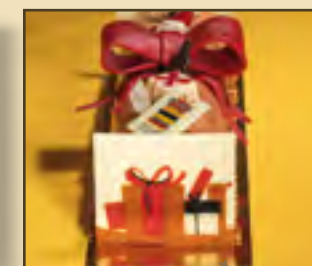
Mail : olland@noos.fr - www.olland.fr

@boulangerieolland

Mardi 24/12/2019 : de 4h à 16 h
Mardi 31/12/2019 : de 4h à 16 h
Fermé les 25 et 26 décembre



CARTE DES fêtes 2019



olland

boulangier ~ pâtissier ~ chocolatier