olland

boulanger ~ pâtissier ~ chocolatier

Boulangerie Olland

Strasbourg

Carte des fêtes 2026

03 88 27 00 32 www.olland.fr @boulangerieolland





Nos apéritifs

Pains surprise

Garni aux noix ou en pain paysan

6 personnes	**35,40€**
6 personnes	**35,40€**

Pain Surprise à garnir

Tranché et présenté sur un carton

Aux noix

6 personnes	**11,00€**
8 personnes	**13,00€**

Paysan

6 personnes	**7,50€**
8 personnes	**9,50€**

Brioche Fourrée

Au choix : saumon, crabe ou jambon fumé

La pièce (6 à 8 pers.)	**46,00€**

Kougelhopf Salé

Pur beurre, au lard et aux noix

La pièce	**14,00€**

Kougelhopf Surprise

Lardons et aux noix, garni avec de la rosette, du jambon fumé, du jambon cuit et de l'emmental.

La pièce (6 à 8 pers.)	**46,00€**

Cakes Salés

Jambon-olives / Saumon-olives / Chèvre noix/ Pruneaux-lardons/ Champignons-ail

La pièce (6 à 8 pers.) **8,90€**

Canapés Variés

Plateau (15 pièces) **22,50€**

Feuilletés Salés

Pavot, sésame, chorizo, amandes, noisettes, noix, parmesan, gruyère

Les 200g **11,20€**

Plateau Apéritif

Variété de 15 amuse-bouches

Plateau (15 pièces) **22,50€**

Mignardises salées

Mini-quiches/mini-pizzas/mini-oignons

Les 12 pièces **18,00€**

Salés suisses

Les 200g **11,20€**

Mini-Pâtés en croûte

Sur plateau, prêt à servir !

Plateau (15 pièces) **22,50€**

Pâtés en croûte

Au porc ou à la volaille

Le kilo **33,00€**

Mini-Croûtes aux escargots

Plateau (12 pièces) **20,40€**

Tourte Vigneronne

Viande de porc marinée et champignons

Le kilo **33,00€**

Tourte «Materne»

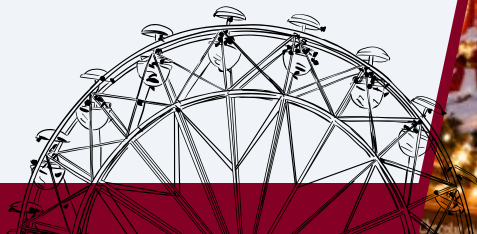
Viandes de veau, volaille, morilles et foie gras

Le kilo **46,00€**

Tourte Volaille

Viande de volaille, avec foies de volaille et carottes

Le kilo **33,00€**





Specialités briochées



Kougelhopf aux raisins



Christstolle aux fruits secs

Abricots, oranges, amandes et raisins



Brioche à l'orange



Brioche aux pralines roses de Lyon



Crémantaise



Panetonne

Écorces de citron, d'oranges et macaronage aux amandes



Langhopf



Brioche aux 3 chocolats



Hutzelbrot

Pain aux fruits secs avec pommes, poires, dattes, figues, abricots, noix, pruneaux, banane, raisins secs et miel



Brioche chocolat et noisettes



Petites navettes briochées nature

Nature à manger avec le foie gras.

Les mousses

4 Personnes **29,00€** | 6 Personnes **42,00€**

CLASSIQUES

LA BÛCHE ROYALE

Mousse au chocolat, croustillant au praliné et biscuit chocolat

LA BÛCHE HAWAÏ

Mousse aux framboises, crémeux aux mûres, compotée de cassis, fraises et framboises et génoise

LA BÛCHE BOULEAU

Mousse aux 3 chocolats, croustillant aux pralinés

LA BÛCHE FORÊT-NOIRE

Mousse au kirsch, griottes et biscuit chocolat

Le plateau de Mignardises Sucrées

20 mignardises sucrées.

Assortissement **30,00€**

La bûche Sensation

Pour nos clients diabétiques, la bûche dé-sucrée sans saccharose : Mousse au chocolat dé-sucrée, confit framboise et biscuit.

Taille unique 4 personnes **29,00€**



NOUVEAUTÉS - Fête foraine



La bûche FRIANDISE

Mousse à la vanille, crémeux à la vanille, confit acidulé aux fraises, croustillant au chocolat blanc et biscuit madeleine à la vanille.



La bûche JACKPOT

Mousse aux framboises, crémeux au nougat, confit aux framboises et myrtilles aromatisé à la violette, croustillant au nougat et biscuit aux amandes et miel.



La bûche CHOUCHOU

Mousse Chouchou (cacahuètes caramélisées), crémeux au chocolat au lait et caramel, croustillant au praliné et chouchous, biscuit aux noisettes.



La bûche PECHE AUX CANARDS

Mousse au chocolat blanc, crémeux au chocolat au lait, croustillant au praliné et noisettes et biscuit chocolaté.

Édition limitée

LE MESSTI

Mousse au popcorn, ganache montée au popcorn, crémeux à la vanille, croustillant aux noix de pécan et praliné et biscuit moelleux aux noix de pécan.

Taille unique 6 personnes **44,00€**

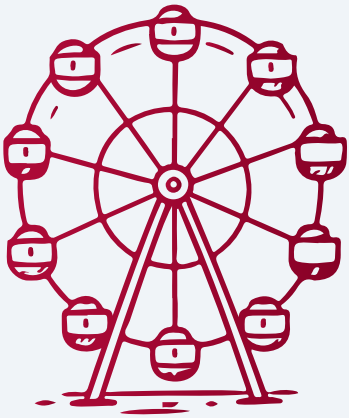
Bûches Traditionnelles

4 Personnes **29,00€** | 6 Personnes **42,00€**

NOUVEAUTÉS

La bûche Carrousel

Bûche en biscuit roulé, garnie d'une mousseline à la vanille, d'un confit aux fraises et d'un crumble à la vanille.



CLASSIQUES

La bûche Mousseline

Biscuit roulé et fourré de crème mousseline.

La bûche Pâtissière

Biscuit roulé et fourré de crème pâtissière.

La bûche Beurre

Biscuit roulé et fourré de crème au beurre.



PARFUMS AU CHOIX

Chocolat, Café, Vanille, Praliné, Kirsch ou Grand Marnier



Bûches glacées

Taille unique 6 personnes **42,00€**



La bûche glacée STAND DES BALLONS

Sorbet aux framboises, coulis aux myrtilles, sorbet à la clémentine et biscuit à la vanille.



La bûche glacée BAL DES GLACES

Crème glacée cheesecake à la mangue, sorbet à la fraise, crémeux aux fruits exotiques et biscuit madeleine au citron.



La bûche glacée POMME D'AMOUR

Sorbet à la pomme, crème glacée au caramel et sablé au spéculos.



La bûche glacée POPCORN

Crème glacée au popcorn, cœur crémeux au caramel et cacahuètes caramélisées.



La bûche glacée CHAMBOULE TOUT

Crème glacée à la vanille, crème glacée au chocolat, dacquoise aux noix de pécan et meringue.



La bûche glacée AUTO TAMPONNEUSE

Sorbet à l'orange sanguine, sorbet mangue et meringue.



Nouvel An



L'horloge Glacée

Vacherin glacé, 2 parfums au choix : vanille, chocolat, noisettes, fraise, framboise, passion, citron ou mangue.

Taille 4 pers	**29,00€**
Taille 6 pers	**42,00€**

L'horloge Tradition

Biscuit rond, garni de crème au beurre ou crème mousseline ou crème pâtissière, décoré d'une horloge en chocolat. Parfums au choix : chocolat, vanille, café, praliné, kirsch ou Grand Marnier.

4 personnes	**29,00€**
6 personnes	**42,00€**

NOUVEAUTÉS

Le Saint Sylvestre 2026

Mousse à la vanille et passion, crémeux et croustillant aux noix de pécan et biscuit.

Taille unique 4 pers	**31,00€**

Le Cochon «Porte bonheur»

Biscuit roulé, fourré et chemisé de pâte d'amande, fourré à la crème mousseline Parfums au choix : chocolat, café, vanille, praliné, kirsch ou Grand Marnier

Taille unique 4 pers	**31,00€**



Épiphanie 2027

Galettes feuilletées

Classiques à la frangipane.

Galettes feuilletées frangipane

Avec morceaux de poires et pépites de chocolat.

Galettes feuilletées aux pommes

Émincées et à la compote de pommes.

Galettes feuilletées frangipane

À la framboise.

Galettes briochées

Nature, raisins ou aux pépites de chocolat.

Nos galettes seront disponibles
en magasin à partir du lundi 4 janvier 2027





Journées Bredele

MARDI 15 ET MERCREDI 16 DÉCEMBRE 2026

Profitez de nos offres spéciales Noël 2026 sur nos bredeles de Noël.



Journées découvertes

Nos buches de Noël seront en vente en tranches.

DU LUNDI 7 DÉCEMBRE AU SAMEDI 12 DÉCEMBRE

pour que vous puissiez faire votre choix en les dégustant...

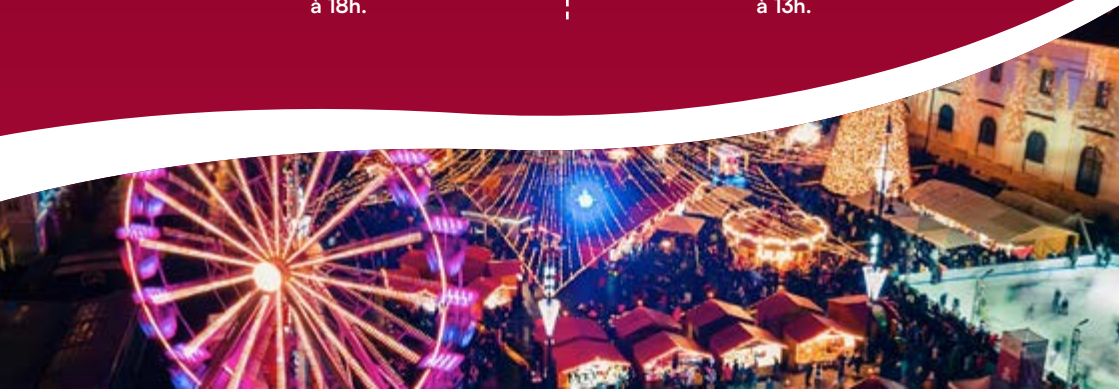
Afin de satisfaire votre choix, nous acceptons

Vos commandes de Noël

jusqu'au Vendredi 18 décembre 2026 à 18h.

Vos commandes de Nouvel An

jusqu'au lundi 28 décembre 2026 à 13h.



Horaires pendant les fêtes

Jeudi 24 décembre 2026
de 4h à 15h

Jeudi 31 décembre 2026
de 4h à 15h

Le magasin sera fermé :
le vendredi 25 et samedi 26 décembre 2026
le vendredi 1 et samedi 2 janvier 2027

Michèle et Nicolas OLLAND ainsi que toute l'équipe de la boulangerie OLLAND :

Ana Maria, Anthony, Arthur, Caroline, Céline, Delphine, Donovan, Farah, Frédéric, Gertrude, Jonathan, Josiane, Louise, Maia, Maxime, Mickaël, Monique, Morgane, Nello, Noah, Pierre, Rayana, Sandra, Svatava, Stéphane, Tiphanie, Victor, Véronique et Yohanna

vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année !

Une idée de cadeau qui fera plaisir à votre famille ou à vos proches...

Un bon cadeau gourmand de la boulangerie OLLAND d'une valeur à définir.

olland
boulanger pâtissier chocolatier

34 route d'oberhausbergen
67200 strasbourg

03.88.27.00.32

www.olland.fr

olland@noos.fr

@boulangerieolland