

# HEURES D'OUVERTURES

(\*Durant le temps des fêtes\*)

## DÉCEMBRE / JANVIER 2024

Lun.	<b>23</b>	8h à 16h	/	<b>30</b>	8h à 16h
Mar.	<b>24</b>	8h à 16h	/	<b>31</b>	8h à 16h
Mer.	<b>25</b>	Fermé	/	<b>1<sup>er</sup></b>	Fermé
Jeu.	<b>26</b>	Fermé	/	<b>2</b>	Fermé
Ven.	<b>27</b>	7h30 à 18h30	/	<b>3</b>	7h30 à 19h
Sam.	<b>28</b>	7h30 à 17h	/	<b>4</b>	7h30 à 17h
Dim.	<b>29</b>	7h30 à 17h	/	<b>5</b>	7h30 à 17h

\*Nous serons fermé lundi le **6** janvier.



Pour vous assurer d'obtenir tout ce dont vous avez besoin pour célébrer le temps des fêtes,  
**SVP de commander à l'avance.**

Merci de votre collaboration.



Date limite pour les commandes :  
le dimanche 15 décembre, 2024.

POUR LA FÊTE DES ROI  
LE 5 JANVIER 2025.

N'oublie pas:  
Commandez dès maintenant  
vos galettes!



Nos souhaits les plus sincères

La direction et le personnel s'unissent afin de vous offrir leurs meilleurs vœux de paix, de bonheur et de prospérité à l'occasion de Noël et de la nouvelle année 2025.

[www.patisseriebrossard.com](http://www.patisseriebrossard.com)

## PÂTISSERIE BROSSARD

Pâtisserie • Chocolats belges  
Boulangerie artisanale

# FESTIVITÉS 2024



Patisserie Brossard

3250, boul. Rome, Brossard

☎ 450 • 676 • 6266

[www.patisseriebrossard.com](http://www.patisseriebrossard.com)

☎ 450 • 676 • 6266

## D'ENTREMETS ET BÛCHES QUI SAURONT CERTAINEMENT SATISFAIRE LES BOUCHES LES PLUS FINES.

### BÛCHES

**Chocolat** : Génoise chocolat, intérieur et finition crème au beurre chocolat.

**Noisetier** : Génoise chocolat, intérieur crème au beurre praliné et finition miroir chocolat au lait.

**Dulce de leche** : Génoise vanille, crème au beurre vanille et dulce de leche.

**Bouleau** : Génoise vanille, crème au beurre érable recouvert de pâte d'amande.

### BÛCHES ENTREMETS

**Toblerone** : Mousse au chocolat toblerone et fond brownies et finition miroir chocolat.

**Tentation Canneberge**: Mousse au chocolat noir, insert de crème brûlée et canneberge, sablé breton au fond et finition miroir rouge.

**Empereur**: Mousse au chocolat noir, fond croustillant au pralin et finition ganache.

**Choco framboise** : Mousse au chocolat et framboise avec soupçons de confiture de framboise et finition miroir rouge.

### PETITES DOUCEURS

- ♦ Cupcakes
- ♦ Buchettes vanille et chocolat

### PÂTÉS ET QUICHES

- ♦ Tourtière
- ♦ Pâté au saumon
- ♦ Pâté mexicain
- ♦ Pâté au poulet
- ♦ Quiche Lorraine
- ♦ Quiche aux épinards
- ♦ Quiche aux poireaux et Brie

### VIENNOISERIES

- ♦ Croissant au beurre
- ♦ Chocolatine
- ♦ Croissant au fromage
- ♦ Danoises
- ♦ Croissant aux amandes
- ♦ Muffins
- ♦ Croissants érable

### SUGGESTIONS CADEAUX

- ♦ Chocolats belges assortis
- ♦ Confitures
- ♦ Gâteaux aux fruits
- ♦ Petits fours
- ♦ Produits du terroir (Foie gras, confits, rillettes, magret, terrines et gibiers)
- ♦ Figurines en pâte d'amande
- ♦ Certificats cadeaux

**La boulangerie** est toujours soucieux de vous offrir la meilleure qualité possible, nous produisons sur place un vaste assortiment de pains spéciaux fabriqués selon la méthode ancienne à partir d'un levain naturel.

- ♦ Pain naturel
- ♦ Pain au levain
- ♦ Pain 9 grains
- ♦ Pain Quinoa
- ♦ Pain au fromage
- ♦ Pain à l'oignon
- ♦ Pain aux olives
- ♦ Pains aux tomates séchées
- ♦ Pain aux raisins
- ♦ Pain aux noix
- ♦ Pain canneberges et chocolat
- ♦ Pain pommes et cannelle
- ♦ Pain aux tournesols
- ♦ Pain noisette, miel et raisin
- ♦ Petit pain rond et long
- ♦ Petit pain à salade

- 
- ♦ Fougasse olive ou mexicaine
  - ♦ Calzone
  - ♦ Pizza froide

**Pour l'occasion, commandez des pains aux formes spéciales :**

- ♦ Pain en forme de canne, de Père Noël, crocodile, pain d'épis et de couronne de Noël.