

HEURES D'OUVERTURES

(*Durant le temps des fêtes*)

JANVIER 2026	
Mardi 22 Fermé	/ 29 Fermé
Mer. 23 7h30 à 18h	/ 30 7h30 à 18h
Mer. 24 8h à 16h	/ 31 8h à 16h
Jeu. 25 Fermé	/ 1 ^{er} Fermé
Ven. 26 Fermé	/ 2 Fermé
Sam. 27 7h30 à 17h	/ 3 7h30 à 17h
Dim. 28 7h30 à 17h	/ 4 7h30 à 17h

*Nous serons fermé lundi le 5 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 14 décembre, 2025.**

**POUR LA FÊTE DES ROIS
LE 6 JANVIER 2026.**

N'oubliez 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 2026.

Pâtisserie Brossard

3250, boul. Rome, Brossard

☎ 450 • 676 • 6266

www.patisseriebrossard.com

www.patisseriebrossard.com

PÂTISSERIE BROSSARD

Pâtisserie • Chocolats belges
Boulangerie artisanale

**FESTIVITÉS
2025**



☎ 450 • 676 • 6266

D'ENTRÊMES ET BÛCHES, ILS AURONT CERTAINEMENT SATISFAIRE LES BOUCHES LES PLUS FINES.

Pistache : Génoise chocolat, crème à la pistache et finition miroir chocolat au lait et brisures de pistache.

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 ENTRÊMETS

Fiesta au caramel : Mousse au dulce de leche, fond brownies et finition miroir au caramel et prali-grain.

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.

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
- + Croissants Dubaï
- + Torsade chocolat

SUGGESTIONS CADEAUX

- + Chocolats belges assortis
- + Confitures
- + Gâteaux aux fruits
- + Petits fours
- + 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
- + 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.