

L'Équipe Albert
vous souhaite de
Joyeuses Fêtes de
fin d'année !

ALBERT

La Boulangerie Albert vous accueillera
Le dimanche 24 décembre de 7h00 à 19h00
Le dimanche 31 décembre de 7h00 à 19h00

La boutique sera ouverte le lundi 25 décembre
2023 de 7h00 à 14h00

Boulangerie Pâtisserie Albert
6 rue du château
92200 Neuilly Sur Seine
01 46 24 04 22

www.boulangeriealbert.fr
neuilly@boulangeriealbert.fr



ALBERT

NOËL
2023

BÛCHES PÂTISSIÈRES

Bûche individuelle	6,50€
4 personnes	26,00€
6 personnes	39,00€
8 personnes	52,00€

ROYALE Biscuit dacquoise, mousse au chocolat noir grand cru, crémeux gianduja, croustillant praliné noisette, ganache montée chocolat au lait

CARAMELIA Moelleux noix de pécan, mousse chocolat lait, crémeux Caramelia et croustillant praliné noix de pécan

EXOTIQUE Pain de Gênes amande, mousse mangue passion, croustillant coco, crémeux vanille fève de Tonka, gelée de mangue

BÛCHES TRADITIONNELLES

Bûche individuelle	6,50€
4 personnes	26,00€
6 personnes	39,00€
8 personnes	52,00€

CHOCOLAT Génoise chocolat, crème au beurre chocolat

CAFÉ Génoise nature, crème au beurre café

VANILLE FRAMBOISE Génoise nature, crème au beurre vanille, framboises fraîches

PRALINÉE Génoise nature, crème au beurre pralinée

FOURS SUCRÉS

La pièce	1,30€
Plateau de 20 pièces ..	26,00€ Minimum 4 pièces par sorte

CAROLINE CAFÉ OU CHOCOLAT Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat ou au café

TARTELETTE À LA MANGUE : Pâte sablée, crème légère, mangue fraîche

TARTELETTE AUX FRAMBOISES : Pâte sablée, crème légère, framboises fraîches

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE : Pâte sablée, crémeux citron, meringue italienne

MONT-BLANC : Pâte sablée, crème chantilly à la vanille, meringue française, crème de marron

PARIS-BREST : Pâte à choux, craquelin, croustillant praliné noisette, mousse pralinée noisette

MACARONS

Chocolat, café, vanille, framboise, citron, pistache

Boîte 7 pièces

9,00€

Boîte 12 pièces

17,00€

GOURMANDISES

Orangettes

8,50€

Marron glacé La pièce

2,50€

PAINS & BRIOCHES

Kouglof

10,50€

Pain d'épices

7,50€

Petit pain de mie

2,40€

Grand pain de mie

3,30€

Pain de seigle

2,20€

Pain de seigle noix, noisettes et raisins

2,80€

Pain de seigle et figues

2,80€

Pain de seigle noir

2,80€

Pain au maïs

2,80€

Pain au levain le kg

9,00€

Pain de seigle et fruits secs le kg

14,00€

Brioche tressée aux fruits confits

7,50€

CAKE 8,90€

Cake de Noël aux fruits confits / Cake pistache

Cake citron / Cake chocolat / Cake vanille

TRAITEUR SALÉ

FOURS SALÉS CHAUDS

La pièce

1,00€

Plateau de 24 pièces ... 24,00€ Minimum 4 pièces par sorte

ROULÉ SAUCISSE Pâte feuilletée, moutarde à l'ancienne, saucisse

PIZZA Pâte à pizza, tomates, mozzarella, olives noires

QUICHE VÉGÉTARIENNE Légumes variés, graines

QUICHE LORRAINE

FEUILLETÉ Saumon aneth

GOUGÈRE au comté

CANAPÉS

La pièce

1,50€

Plateau de 20 pièces ... 30,00€ Minimum 4 pièces par sorte

Pain de mie, beurre, coppa

Pain de mie, fromage frais, concombre, saumon fumé

Pain de mie, tartare de tomates, mozzarella, basilic frais

Pain de mie, œuf mimosa

Pain de mie, tapenade, fromage frais, roquette

PAINS & BRIOCHES SURPRISE

Saumon fumé, fromage frais

55,00€

Assortiment de charcuteries

Saucisson, coppa, jambon cru, rillettes

49,00€

Assortiment de fromages Chèvre, bleu, brie

49,00€

PIÈCES INDIVIDUELLES SALÉES

La pièce

6,00€

DÔME DE SAUMON Pâte feuilletée, fromage frais, tartare de tomates, saumon fumé

BOUCHÉE À LA REINE Tourte feuilletée, béchamel, champignons, quenelle de veau

FEUILLETÉ Pâte feuilletée, tapenade, légumes croquants