

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

ALBERT

La Boulangerie Albert vous accueillera
Le mardi 24 décembre de 7h00 à 19h00
Le mardi 31 décembre de 7h00 à 19h00
Le mercredi 1^{er} janvier de 7h00 à 19h00

La boutique sera ouverte le mercredi 25 décembre 2024
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
2024

BÛCHES PÂTISSIÈRES

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

ROYALE Biscuit cacao, mousse au chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné noisette, ganache montée chocolat au lait

FÉERIE Biscuit dacquoise, mousse infiniment vanille, crémeux chocolat au lait praliné, croustillant praliné

ÉTINCELLE Biscuit moelleux zestes d'agrumes, mousse framboise, cœur citron

EXOTIQUE Biscuit Pain de Gênes pistache, mousse mangue passion, compotée de framboises

BÛCHES TRADITIONNELLES

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

LA PRALINÉE Fine roulade de biscuit aux amandes, crème au beurre pralinée

LA VANILLE FRAMBOISE Fine roulade de biscuit aux amandes, crème au beurre vanille, cœur framboise

LA CHOCOLAT Fine roulade de biscuit aux amandes chocolat, crème au beurre chocolat

TRAITEUR SUCRÉ

FOURS SUCRÉS

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

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

MONT BLANC
Pâte sablée, meringue française, crème de marron, crème chantilly

PARIS BREST Pâte à choux, crème légère pralinée

TARTE CITRON Pâte sablée, crémeux citron, zestes de citron

TARTE CITRON MERINGUÉE
Pâte sablée, crémeux citron, meringue italienne

TARTE FRAISES / FRAMBOISES
Pâte sablée, crème d'amande, crème légère, fruit frais

TARTELETTE CHOCOLAT
Pâte sablée, ganache chocolat

MACARONS

Chocolat, café, vanille, framboise, citron, pistache	
Boîte 7 pièces	9,00€
Boîte 12 pièces	17,00€

CAKE 10,00€

Cake de Noël aux fruits confits / Cake pistache
Cake citron / Cake chocolat / Cake vanille

GOURMANDISES

Orangettes	8,90€
Marron glacé La pièce	2,50€

PAINS & BRIOCHES

Kouglof	12,50€
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 figues	2,80€
Pain de seigle noir	2,80€
Pain au maïs	2,80€
Pain au levain le kg	9,00€
Pain de seigle fruits secs le kg	14,00€
Brioche tressée fruits confits	7,50€

TRAITEUR SALÉ

FOURS SALÉS CHAUDS

La pièce	1,00€
Plateau de 24 pièces ...	24,00€ Minimum 4 pièces par sorte

PIZZA / QUICHE LORRAINE / QUICHE SAUMON / CROQUE-MONSIEUR / PRUNEAUX BACON / FEUILLETÉ SAUCISSE

CANAPÉS

Plateau de 24 pièces Minimum 4 pièces par sorte

Saumon fumé, fromage frais, pain nordique	1,30€
Jambon de Pays, pain de mie	1,30€
Fromage frais, tartare de tomates, tomates séchées, pain de mie	1,30€
Thon, fromage frais, pain de mie	1,30€
Saucisson, cornichons, pain de mie	1,30€
Concombre, fromage frais, pain de mie	1,30€
Foie gras, pain de mie	2,50€

NAVETTES PETIT PAIN AU LAIT GARNI

Plateau de 16 pièces Minimum 4 pièces par sorte

Nature	0,45€
Thon crudités	1,30€
Tartare de tomates, fromage frais	1,30€
Jambon Emmental	1,30€
Jambon de Pays	1,50€
Saumon fumé, fromage frais, aneth	1,50€
Foie gras	2,50€

PIÈCES INDIVIDUELLES SALÉES

La pièce 7,00€

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

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

FEUILLETÉ Pâte feuilletée, tapenade, légumes croquants

PAINS SURPRISE PAIN DE CAMPAGNE GRIS

	36 pièces	72 pièces
Vide et prédécoupé	9,00€	14,00€
Saucisson, beurre	34,00€	44,00€
Jambon blanc, beurre	34,00€	44,00€
Saumon fumé, fromage frais	35,00€	50,00€
Mélange de charcuteries	35,00€	50,00€
Jambon blanc, jambon de pays, saucisson		
Mélange de fromages	35,00€	50,00€