



NOS SUGGESTIONS ...2017

Pain « spécial foie gras »
(Primé lors d'un concours régional)

Pain aux figues

Pains « spécial fruits de mer »

Seigle bio au levain

Tourte auvergnate (seigle)

Pain brié

(pour accompagner le saumon, terrine de poisson ou homard)

Ciabatta

(pour accompagner les coquilles St Jacques/langoustines)



Pain biologique (type 80)

Pain biologique Petit épeautre

Pain de Lodève)

Pain aux olives

Pain aux noix

Pain noisettes et raisins

Pain bio seigle et raisins

(pour accompagner les salades et fromages)

Pain aux pommes

(pour accompagner le boudin et les viandes blanches)

Petits pains de table

(pavot, sésame, noix, noisettes et raisins, campagne, seigle, seigle et raisins, froment)

Pain de mie carré

Pain de mie toast nature (rond)

Pain de mie toast graines de pavot (rond)



NOS SUGGESTIONS ...2017

Petit déjeuner et goûter :

Boule de Noël

Pain Irlandais

Pain doux Bigouden

Brioche d'Armor

Brioche feuilletée

Kouglof

Le panettone

Brioche belge

Pain de Modane

Pain d'épices

Pain brioché

Brioche royale

Kateven

Brioche de Noël

Brioche nature

Brioche russe



Entremets :

Le Royal

Le Damier

Douceurs aux Fruits Rouges

Le Pédréal à l'Orange

Le Pistachoc

Blanche aux Agrumes

L'Opéra

Trois Chocolats

Bûches spécialités :

- Blanche aux Agrumes

Crème légère Chocolat blanc, velouté aux agrumes (orange, citron vert, pamplemousse), crumble citron, biscuit amande.

- Douceurs aux Fruits Rouges

Crème légère à la framboises, compotée de fraise, biscuit madeleine, chocolat blanc.

- Trois Chocolats 'sans gluten'

Mousse chocolat noir, blanc, lait, biscuit au chocolat sans farine.

- Le Pédréal à l'orange

Mousse chocolat, crème brûlée à l'orange, croustillant feuilletine, biscuit chocolat sans farine.

Bûches crème légère au beurre : 'sans gluten'

Vanille – Grand Marnier – Chocolat – Praliné – Café



NOS SUGGESTIONS ...2017

Réduction sucrée :

- Pâtisseries variées (15 variétés)

Apéritifs :

- Pains surprises

(48 toasts – garnitures variées)

- Réductions salées variées

- Canapés assortis

- Navettes garnies

- Ficelles garnies

- mises en bouche

Gourmandises maison :

- Perles de cristal

- Marrons glacés

- Clémentines Confites

- Tuiles aux amandes

- Pâte de fruits

- Macarons

- Tuiles aux éclats de chocolat

Attention !!!

Ouverture Les dimanches

24 et 31 décembre

Fermeture

Le 25 décembre 2017

Le 1^{er} janvier 2018

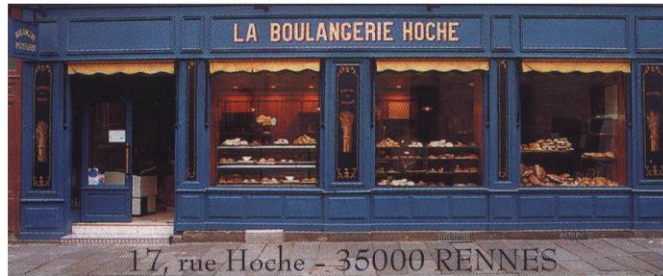


La boulangerie Hoche
et son équipe vous souhaite
de bonnes fêtes de
fin d'années

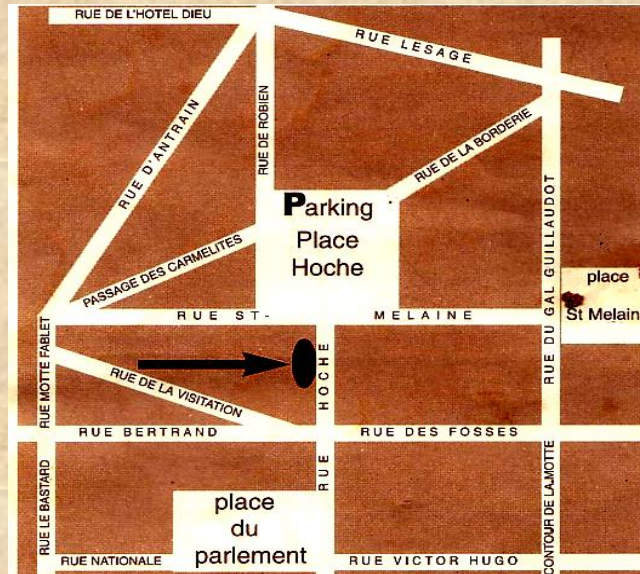


JOYEUSES FÊTES

Boulangerie Hoche



Elisabeth & Hugues
GITEAU
02.99.63.61.01



Nos suggestions gourmandes
Pour les fêtes de fin d'année



17, rue Hoche
35000 Rennes
Tél : 02.99.63.61.01