



NOS SUGGESTIONS ...2020

Pain « Spécial Foie Gras »

(Primé lors d'un concours régional)

Pain aux Figues

Pains « Spécial Fruits de Mer »

Seigle Bio au Levain

Seigle de la Mer Bio

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 Epeautre

Pain de Lodève

Pain aux Olives

Pain aux Noix

Pain Noisettes et Raisins

Pain Bio Seigle et Raisins

(Pour accompagner les salades et fromages)

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 ...2020

Petit déjeuner et goûter :

Boule de Noël

Pain Irlandais

Pain Doux Bigouden

Brioche d'Armor

Brioche Feuilletée

Kouglof

Le Panettone

Brioche D'Automne

Pain de Modane

Pain d'Epices

Pain Brioché

Feuilletée aux Fruits

Kateven

Brioche de Noël

Brioche au Chocolat



Entremets :

Ed Du

Italia x

Alizé x

L'Exotique x

Poire-Chocolat x

Cara-Pomme

Pistachoc x

Pirouette

Bûches spécialités :

- Chocolat-Poire x

Mousse Chocolat, Mousse Poire et Poire Infusée, Biscuit
Chocolat Sans Farine et Poire Séchée.

Italia x

Mousse Chocolat Noir, Biscuit Chocolat Sans Farine

- L'Exotique x

Crèmeux Mangue Passion, Mousse Coco, Craquant à La
Pistache, Moelleux à La Pistache.

- Ed Du

Framboises Fraîches, Crème Légère au Sarrasin, Sablé aux
Graines de Sarrasin, Nougatine au Sarrasin, Biscuit Meringué
aux Amandes.

Bûches crème légère au beurre :

Vanille – Grand Marnier – Chocolat – Praliné –
Café

(x : sans gluten)



NOS SUGGESTIONS ...2020

Apéritifs :

- Pains Surprises (48 toasts, pain de campagne)
- Pains Surprises (24toasts, pain de mie)
- Réductions Salées Variées
- Navettes Garnies

Entrée :

- Pâté en Croûte au Foie Gras

Réduction sucrée :

- Pâtisseries Variées (15 variétés)

Gourmandises maison :

- Perles de Cristal
- Marrons Glacés
- Tuiles aux Amandes
- Macarons
- Tuiles aux Eclats de Chocolat
- Tuiles Vegan
- Truffes

Attention !!!

Fermeture

Le 25 décembre 2020

Le 1^{er} janvier 2021

Ouverture

Le Samedi 26 décembre 2020

Le Samedi 2 Janvier 2021

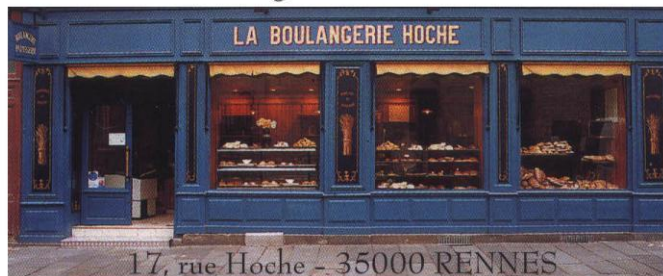


La boulangerie Hoche
et son équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de
fin d'années

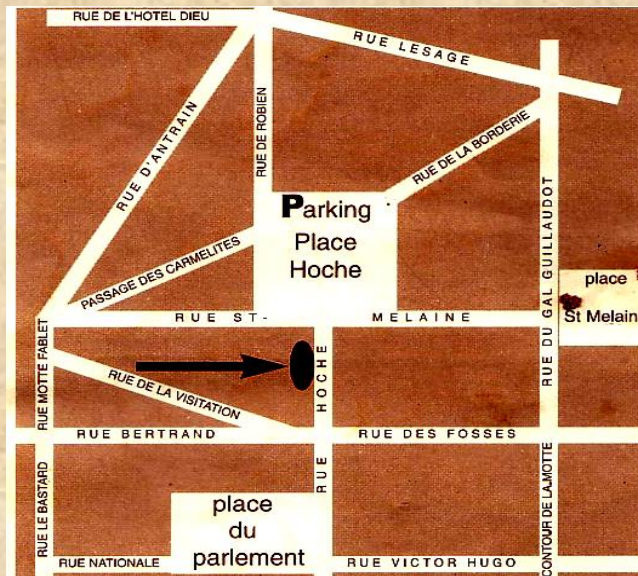


JOYEUSES FÊTES

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