



NOS SUGGESTIONS ...2021

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 Biologique Le Kamut

Pain Biologique au Chanvre

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 ...2021

Petit déjeuner et goûter :

Boule de Noël

Pain Irlandais

Pain Doux Bigouden

Brioche d'Armor

Brioche Feuilletée

Babka au Chocolat

Babka aux Fruits Confits

Brioche D'Automne

Pain de Modane

Pain d'Epices

Pain Brioché

Feuilletée Mangue-Passion

Kateven

Brioche de Noël

Kouglof

Le Panettone



Entremets :

Le Royal x

Passion-Framboise x

Le Manga x

Le Carabreizh

La Bombe x

Le Caraque x

Le Cœur Tendre x

Bûches spécialités :

- Le Royal x

Mousse Chocolat Noir, Croustillant Praliné, Biscuit Chocolat Sans Farine, Biscuit aux Amandes.

- La Bombe x

Mousse Chocolat Noir, Noisettes et Amandes Caramélisées.

- Pavlova x

Meringue, Chantilly, Fruits Frais.

- Passion-Framboise x

Mousse Framboise, Biscuit Viennois, Mousse Passion, Biscuit Viennois.

Bûches crème légère au beurre :

Vanille – Grand Marnier – Chocolat – Praliné – Café

(x : sans gluten)



NOS SUGGESTIONS ...2021

Apéritifs :

- Pains Surprises (48 toasts, pain de campagne)

- Pains Surprises (24toasts, pain de mie)

- Réductions Salées Variées

- Navettes Garnies

- Mini Burgers variés

Entrée :

- Pâté en Croûte au Foie Gras

- Pâté en Croûte St Jacques, Langoustines,

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 2021

Le 26 - 27 décembre 2021

Le 1^{er} janvier 2022

Le 2 - 3 janvier 2022

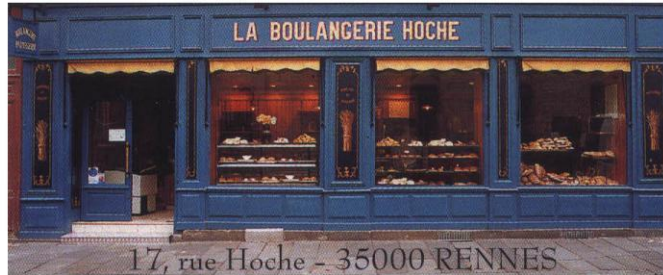


La boulangerie Hoche
et son équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de
fin d'années

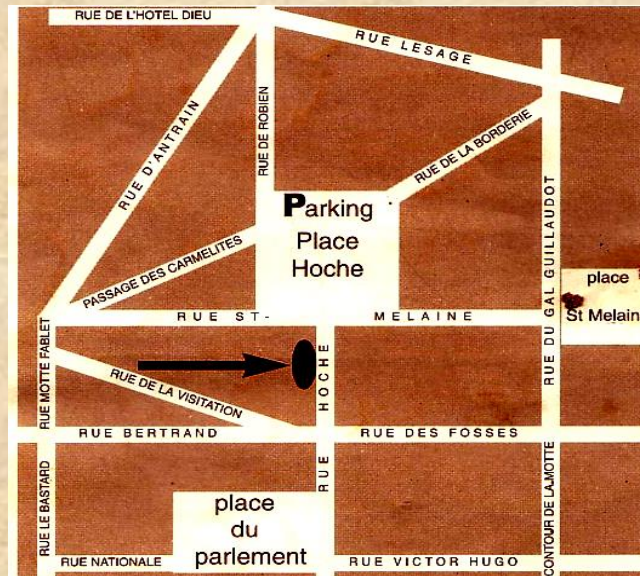


JOYEUSES FÊTES

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