



NOS SUGGESTIONS ...2022

Pain « Spécial Foie Gras »

(Primé lors d'un concours régional)

Pain aux Figs

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 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 ...2022

Petit Déjeuner/Goûter :

Boule de Noël

Pain Irlandais

Pain Doux Bigouden

Brioche d'Armor Feuilletée Framboise - Passion

Brioche Feuilletée

Babka au Chocolat

Babka aux Fruits Confits

Brioche D'Automne

Pain de Modane

Pain d'Epices

Pain Brioché

Kateven

Brioche de Noël

Kouglof

Le Panettone



Pâtisseries 4 ou 6 Personnes :

- Tarte Citron

- Tarte Citron Meringuée

- Paris - Brest

- Tarte aux Pommes

- Tarte aux Framboises

- Tarte aux Marrons

- Tarte Poires-Amandes

- Tarte aux Fruits

Bûches Spécialités :

- Le Chococroc

(Mousse Chocolat Noir, Croustillant Feuilletine, Meringue, Biscuit Chocolat Sans Farine)

- La Framboisine

(Mousse Framboise, Framboises, Meringue, Biscuit: Dacquoise Noisette)

Bûches Traditionnelles:

Vanille /Grand-Marnier/Chocolat/Praliné/Café

(Crème légère au beurre)

(x : faible teneur en gluten)



NOS SUGGESTIONS ...2022

Apéritifs :

- Pains Surprises (48 toasts, pain de campagne)

- Pains Surprises (24 toasts, pain de mie)

- Réductions Salées Variées

- Navettes Garnies

- Mini Burgers variés

Entrées :

- Pâté en Croûte : au Foie Gras
aux St Jacques

Réductions sucrées :

- Tartelettes : Framboise/ Chocolat-Ganache/ Citron/
Citron-Meringuée/ Cocktail de Fruits,

- Pâte à choux : Salambo/ Eclair Chocolat/ Eclair Café/
Chou Caramel-Vanille

Gourmandises :

- Perles de Cristal (Griottines)

- Marrons Glacés de Turin

- Tuiles aux Amandes

Attention !!!

Fermeture

Le 25 décembre 2022

&

Le 1^{er} janvier 2023

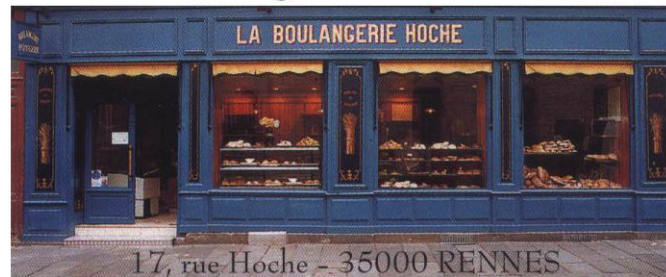


La boulangerie Hoche
et son équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de
fin d'années

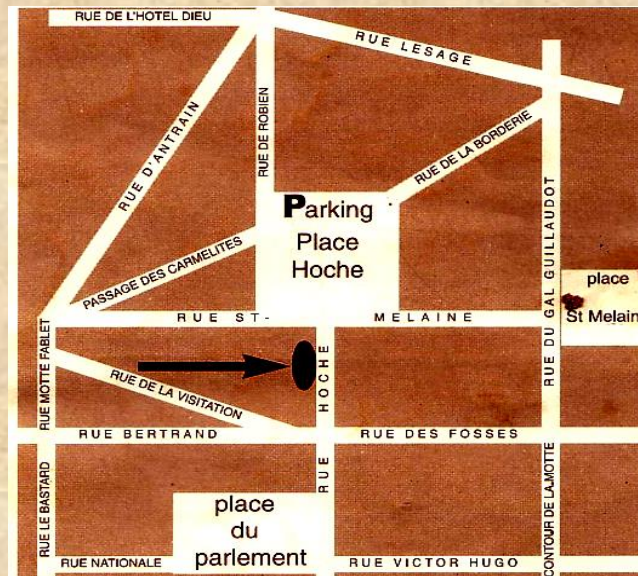


JOYEUSES FÊTES

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