



NOS SUGGESTIONS ...2019

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)

Pain de Mie Bis Couleur



NOS SUGGESTIONS ...2019

Petit déjeuner et goûter :

Boule de Noël

Pain Irlandais

Pain Doux Bigouden

Brioche d'Armor

Brioche Feuilletée

Kouglof

Le Panettone

Brioche Russe

Pain de Modane

Pain d'Epices

Pain Brioché

Feuilletée aux Fruits

Kateven

Brioche de Noël

Brioche Belge

Stoll-Breizh



Entremets :

Marie-Claude

Carabreizh x

Le Petit Antoine

Le Gratiné aux Framboises x

Cevenol

x Frou-Frou

x Equatorial

Noisettine

Bûches spécialités :

- Noisettine

Crème légère à la noisette, biscuit noisette, crème chocolat praliné, craquant chocolat

- Carabreizh x

Mousse Chocolat au Lait, Insert Caramel, Sablé Breton

- Le Gratiné aux Framboises x

Mousse Framboise, Framboises, Chiboust, Biscuit aux Amandes.

- Equatorial

Mouse à La Mangue, Insert Chocolat Mangue, Biscuit Chocolat Sans Farine Au Grué

Bûches crème légère au beurre :

Vanille – Grand Marnier – Chocolat – Praliné – Café

(x : sans gluten)



NOS SUGGESTIONS ...2019

Apéritifs :

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

Entrée :

- Pâté en Croûte au Foie Gras
- Tourte Pétoncles, Petits légumes

Réduction sucrée :

- Pâtisseries Variées (15 variétés)

Gourmandises maison :

- Perles de Cristal
- Marrons Glacés
- Clémentines Confites
- Tuiles aux Amandes
- Pâte de Fruits
- Macarons
- Tuiles aux Eclats de Chocolat
- Tuiles Vegan
- Truffles

Attention !!!

Fermeture

Le 25 décembre 2019

Le 1^{er} janvier 2020

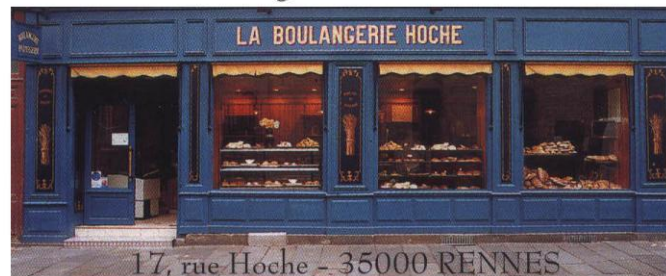


La boulangerie Hoche
et son équipe vous souhaite
de bonnes fêtes de
fin d'années

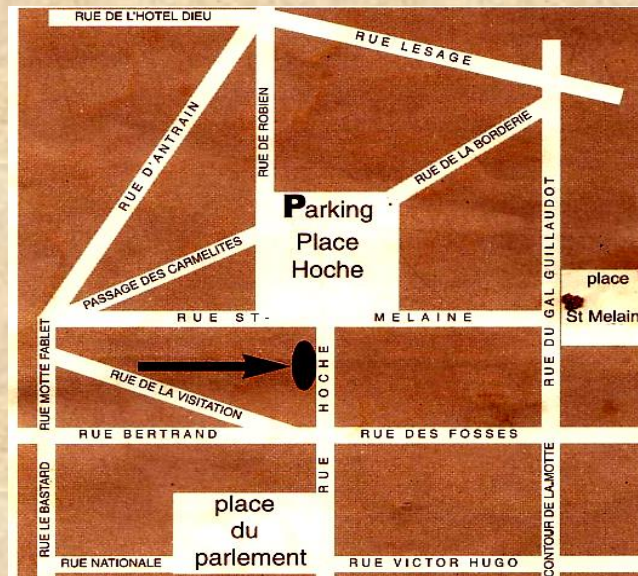


JOYEUSES FÊTES

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