

HORAIRES D'OUVERTURE :

Lundi 23/12/24 FERME
Mardi 24 Décembre de 6H30 – 18H00
Mercredi 25 décembre de 7H00 – 12H30

LUNDI 30/12/24 FERME
MARDI 31 décembre de 6H30 – 18H00
MERCREDI 01/01/25 ET JEUDI 02/01/25 FERME

Dernier délai pour prise de commande...

Pour le 24 et 25 décembre : avant le 19/12
Pour le 31 décembre : avant le 27/12



-10% sur les précommandes
de viennoiseries et brioches
pour le 25 et 31 décembre

==== fermé le 1er et le 2 janvier 2025 ====

*Les distributeurs seront rempli au maximum
le 25/12 et le 31/12*

2024

Carte des fêtes



La Campagnarde

Boulangerie – Pâtisserie
Route du Poncel 35500 Saint M'hervé
T/ 02 99 76 75 59
www.boulangeriela-campagnarde.fr



Pour l'apéritif :

Baguette Apéro

Jambon, pomme de terre, emmental, cheddar, crème fraîche
Lardons, pomme de terre, emmental et reblochon AOP

Chouquettes

Gougères fromage

Pain surprise original « Le Kapnor Gourmand »

Cake sale figue moelleuse et chèvre

Baguette gustive provençale

Pain Gustive avec morceaux de figue moelleuse (foie gras)

Boule individuel de tradition

Notre carte des pains

Pain au Seigle (fruit de mer)

Pain au Mais (fromage, tartine chaude)

Bucheron/Val de see (saumon, charcuterie, fromage)

Pain Complet (riche en fibre)

Pain Kapnor (Mie brune, riche en graines)

Pain aux Fruits

composé de noisette, amande, pruneau, raisin, miel, pomme, poire (fromage)

Pain Campagnain (saumon, viande noble, fromages affinés)

Pain de Campagne (accompagne tous vos plats)

Nos Bûches

Opéra blanc Framboise :

Génoise pistache, croustillant blanc feuilletine, compoté framboise, mousse vanille

Royal Caramel :

Biscuit amande, praliné feuilletine caramel, crémeux chocolat lacté et caramel

Royal chocolat :

Biscuit amande, feuilletine gavotte, crémeux chocolat noir, glaçage noir

Ananas-Coco-Passion :

Biscuit joconde noix de coco, mousse citron vert, ananas, crémeux passion

Passion-Framboise :

Biscuit joconde brisure de framboise, mousse framboise, mousse passion, framboise

Bûche glacée

La Bretonne :

Crème glacée Vanille gousse, pomme caramélisées, crème glacée caramel
beurre salé, nougatine

Bûches Traditionnelles au Beurre :

Chocolat – Café- Praliné- Vanille

Galette des Rois :

Frangipane / Pomme Confite

Pomme Confite et Caramel Salé

Poire et Chocolat / Brioche