

Le coin traiteur

Plateau de 16 mignardises : 23€

4 parfums aléatoires de chaque catégorie,
qui ne pourront pas être choisis. Merci !

Gougères : fromage/saumon/chorizo

Assortiment de minis verrines

Guacamole / Poulet rôti

Tomate / Fromage de chèvre / pesto

Carotte / Pois chiche vert

Saumon / Courgette / Ciboulette

Assortiment de minis moricettes

Concombre / jambon sec

Tomate / mozza

Coppa / poivron

Saumon fumé / fromage frais citronné

Assortiment de minis bagels

Saumon fumé / fromage frais / ciboulette

Pastrami / fromage frais persillé

Chèvre / tomate / pesto

Poulet rôti / moutarde au moût de raisin

Pizzas et quiches

35€ la plaque de pizza

40€ la plaque de quiche

Pizza : 65 portions ou

quiche : 115 portions (minimum)

L'épiphanie

Couronne des rois

Moyenne : 9€ / Grande : 12€

Galette frangipane

Moyenne : 16,50€ / Grande : 21€



**Toute commande passée avant le
19/12 bénéficiera d'une remise de 10% !**

Horaires

Ouvert tous les jours

De 6h00 à 20h00

Sauf les 25 décembre et 1er janvier

De 6h00 à 13h30

**Toute l'équipe vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année !**

Carte des Fêtes



**BOULANGERIE - PÂTISSERIE
LE SARMENT NOBEL**
20 Avenue Alfred Nobel
64 000 PAU

Tel: 05 59 40 27 75

Nos pains

Pains Spéciaux

Complet : 2,30€

Kapnord : 2,30€

Maïs : 2,30€

Céréales : 2,30€

Figues : 2,50€

Seigle : 2,50€

Orange noisettes : 2,70€

Chorizo : 2,50€

Pain de mie : 2,50€

**Au-delà de 8 baguettes,
merci de passer commande !**



Nos gourmandises

Assortiment de choux craquelins



Confiseries de Noël

Orangette : 8,40€ les 200 g

Rose des sables : 8,40€ les 200 g

Mendiant : 8,40€ les 200 g

Assortiment de sablés : 6,90 les 200 g

Panettone : 8,90€

Pain d'épices : 4,90€

Nos bûches

Bûches crème au beurre

3,20€ la part

Praliné, chocolat, café ou Grand Marnier®



Bûches glacées

Omelette norvégienne

Nougat Glacé

Nos bûches

4,00€ la part

4 ou 6 personnes

Bûche de Madagascar

Biscuit brownies, noix de pécan, crème brûlée vanille de Bourbon, éclat de cookies à la fleur de sel, mousse au chocolat noir Belge

Bûche Charme de Noël

Biscuit pain de Gênes à la pistache, crémeux de cassis avec sa compotée, mousse aux fruits rouges, croustillant au chocolat blanc

Bûche Belem



Biscuit chocolat noir sans farine, émulsion de mandarines et son confit de kalamansi, mousse au chocolat au lait parfumé à la fève de tonka, crumble de quinoa soufflé, noix de cajou

Bûche Picasso

Dacquoise à la noix de coco, crémeux framboise et son coulis, mousse passion, croustillant praliné

Bûche Spéculos Vanille

Dacquoise amande, crémeux de marron et sa compotée de pommes flambées au Calvados, crumble amande au chocolat au lait, mousse vanille

