

DOUCEURS ET GOURMANDISES

Nos Petits fours sucrés

Le plateau de 20 pièces • 24,00 €

Le plateau de 40 pièces • 48,00 €

Nos Macarons (8 parfums)

La réglette de 8 pièces • 10,80 €

Le coffret de 16 pièces • 21,60 €

Le coffret de 25 pièces • 32,50 €

NOS BRIOCHES

Panettone aux fruits 680 g • 13,75 €

Aux fruits confits, orange, citron, et raisins secs

Panettone au chocolat 640 g • 12,95 €

Aux pépites de chocolat

Brioche Feuilletée • 6,90 €

GALETTES DES ROIS À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE

Individuelle, en 4 ou 6 parts • 4,30 € la part

Galette Framigane

Galette Pomme

Galette Ecureuil • 4,60 € la part

Recette originale à crème amandes et noisettes garnie de
poires caramélisées

Prise de commande en boutique
uniquement, sur présentation de votre bon
de commande pré-rempli au préalable :

Pour le Réveillon de Noël
jusqu'au 20 décembre 2025

Pour le Réveillon du jour de l'an
jusqu'au 27 décembre 2025

LA MAISON DEPUILLE,
C'EST DEUX ADRESSES
POUR MIEUX VOUS SERVIR :

LA MIE DU PAIN

76 rue de la République
60150 Thourrotte
Tél. 03 44 76 00 45

Fermée : le dimanche
Ouverture le 25 décembre
de 7h à 12h30

LE FOURNIL DE CHEVINCOURT

288 rue Principale
60150 Chevincourt
Tél. 03 44 83 47 86

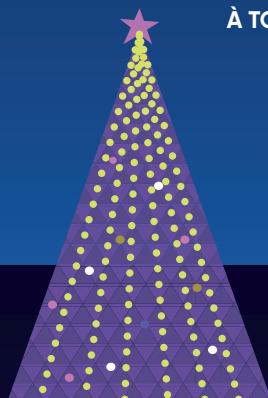
Fermée :
Lundi et jours fériés

“ QUE CETTE PÉRIODE DE FÊTES
SOIT AUSSI SAVOUREUSE QUE NOS
DOUCEURS DE NOËL !

CAP SUR 2026, OÙ NOUS FÊTERONS
ENSEMBLE NOS 20 ANS DE PASSION
ET TOUJOURS LE MÊME PLAISIR À
RÉGALER VOS PAPILLES “

JOYEUSES FÊTES
À TOUS !

Notre CARTE des FÊTES



LA MIE DU PAIN
BOULANGERIE - PÂTISSERIE



LE FOURNIL DE CHEVINCOURT
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

« Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas » www.mangerbouger.fr
Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non-contractuelles.



POUR L'APPÉRITIF

Petits Fours salés à réchauffer

Le plateau de 20 pièces • 17,00 €

Navettes garnies

Le plateau de 12 pièces • 18,00 €

Le plateau de 28 pièces • 42,00 €

Pain surprise du Boulanger

Environ 40 toasts assortis • 34,70 €

Saumon, foie gras, charcuteries Loste et fromage

Flûtes apéritives • 2,00 € la pièce

Au Chorizo / au Poulet-cheddar

Tradi-lard emmental / Lardons-chèvre

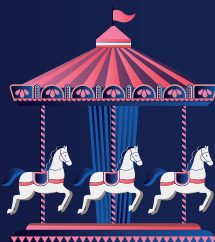


AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR,
NOS PRODUITS TRAITEURS SERONT
DISPONIBLE À PARTIR DE 14 HEURES

LA MAISON DEPUILLE VOUS OFFRE 1 SAC À PAIN !

Afin de vous remercier de votre
commande de Noël passée dans
nos boutiques, avant la date
limite de commande indiquée
en dernière page*

(*minimum d'achat de 15,00 €)



NOTRE CARTE DES BÛCHES

Disponible en bûchette, 4 ou 6 parts

• 4,90 € la part

La Montélimar

Sous un biscuit aux amandes moelleux se cache
un croustillant aux fruits rouges, une mousse
framboise et une mousse légère au Nougat.

Une douceur pleine de tendresse et de gourmandise !

La Casse-Noisette

Laissez-vous emporter par le croquant d'un biscuit
noisette et d'un croustillant praliné amandes-noisettes
accompagnés d'une mousse Vanille onctueuse
et au chocolat Gianduja.

La Jardin d'Hiver

Biscuit madeleine, croustillant citron meringué,
mousse légère au citron, relevée d'un palet à la fraise
plein de fraîcheur. Une promenade gourmande
au cœur de l'hiver !

La Fusion Gourmande

Biscuit chocolat intense, croustillant Amandes
Noisettes, mousse chocolat lactée 58%.

En son cœur, un tourbillon aux fruits rouges
pour une explosion de plaisir !

La bûche roulée Exotique

Voyagez gourmand au cœur des tropiques
avec son biscuit pâte à choux roulé tout en légèreté,
garni d'un confit exotique et d'une ganache
montée à la Vanille

LA BÛCHE TRADITIONNELLE CRÈME AU BEURRE

Chocolat, Café, praliné ou Grand Marnier

BÛCHE GLACÉE

L'Île de Ré • 5,20 € la part

Biscuit Noix de pécan, glace Vanille, glace au caramel
beurre salé, coulis de caramel fleur de sel

NOS PAINS FESTIFS

Le pain de Noël 2025 • 3,80 €

Aux notes de miel et de cannelle, garni d'amandes
effilées avec ses confits d'orange et de citron,
idéal avec le foie gras et le fromage

Le pain aux Figues • 2,80 €

Idéal pour accompagner le foie gras et le fromage

Le pain d'épices • 7,00 €

Accompagne subtilement le foie gras
avec un confit d'oignons ou une compotée de figues

Le Maya au miel et noisettes • 4,20 €

Création gourmande pour accompagner les veloutés
de saison et vos plateaux de fromage

Le pain de mie Figues raisins • 2,70 €

Pour vos toasts moelleux et gourmands

Le Châtaignier aux fruits (abricots, cranberries) • 3,50 €

Parfait équilibre entre le sucré des fruits et la douceur
de la châtaigne pour sublimer vos plats en sauce

Le Banette Seigle Royal • 2,50 €

Indispensable pour les huîtres, le saumon fumé
et les fruits de mer

Le Banette Viking • 2,60 €

Mie brune et onctueuse aux céréales et aux graines,
idéal avec le saumon, les huîtres et le fromage

Le Campagne aux Noix • 2,90 €

Retrouvez également notre gamme de pains
traditionnels : la Banette et la Tradition 1900,
le pain complet, le pain de Campagne, le Banette
6 céréales, le pain Pastoureau, nos pains de mie
briochés (bombé/rond ou carré)...

