

CÔTÉ BOULANGERIE, RACLETTE, FOUGASSE...



CÔTÉ BOULANGERIE

Toutes nos réalisations sont fabriquées en nos ateliers avec les meilleurs produits de saison, vous garantissant ainsi fraîcheur et qualité.

Pistolet grand-mère | blanc
Pistolet pavot
Pistolet sésame
Pistolet céréales
Pistolet du pays | rustique
Pistolet traditionnel
Pistolet long
Baguette

Banette
Banette « Médiéval » | châtaignes, miel, pommes
Epi
Baguette céréales
Baguette du pays
Marguerite pavot sésame
Marguerite parmesan

PENSEZ À NOS FOUGASSES

Pour vos raclettes, fondues, épatez vos invités.

Fougasse olives et tomates séchées

Fougasse lardons

Pain noix/raisins | pour vos plateaux de fromages, foie gras, terrine de gibier...

Pain briare | campagne rustique et seigle, idéal pour les huîtres

Pain nouvelle fournée | graines de lin brun, lin jaune et de courges

Pain ardennais | 1/2 gris

Pain oméga 3 | graines de chia et sel de mer iodé

Pain du pays | légèrement gris, brisures de graines de tournesol

Fournisseur officiel du Tour de France

Meilleur pain céréales Test Achats

Tous nos pains sont réalisés sans améliorant et sans conservateur, et ont subi une longue fermentation.

TOUTES NOS RÉALISATIONS SONT FABRIQUÉES EN NOS ATELIERS
AVEC LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON, VOUS GARANTISSANT
AINSI FRAÎCHEUR ET QUALITÉ.

Noël | jusqu'au jeudi 22 décembre

Nouvel an | jusqu'au jeudi 29 décembre

Les commandes devront être retirées

| le 24 et 31 décembre de 9h à 17h

| le 25 décembre de 7h à 12h

Heures et jours d'ouverture

| les samedi 24 et 31 décembre de 6h30 à 17h

| le dimanche 25 décembre de 7h à 13h

| ouvert le dimanche 1er janvier et fermé le lundi 2 et mardi 3 janvier

La galette des rois cette année se déclinera en trois versions

| la traditionnelle : frangipane, fond de compote abricot.

| l'incontournable : frangipane au chocolat (depuis 20 ans dans notre pâtisserie)

| Collectionnez nos fèves « La Reine des Neiges »

Nathalie et Franck Duvet

ainsi que toute l'équipe de chez Caprice vous
souhaitent de bonnes et heureuses fêtes de fin d'année.

☎ 081 21 05 91

📠 081 20 18 28

🏠 **Chaussée de Louvain, 400 - 5004 Bouge**

(Pas de commande par mail ni par Facebook)



BOULANGERIECAPRICE.BE

CAPRICE

BOULANGERIE — CHOCOLATERIE — PÂTISSERIE

DES BÛCHES RAFFINÉES, ONCTUEUSES, SURPRENANTES...

LA CLASSIQUE

Moka | biscuit amandes et noix, crème au beurre café, pâte sablée.

LES ESSENTIELLES

Caprice | bavarois vanille, mousse framboise, coulis framboise, biscuit moelleux aux amandes.

Guanaja | mousse chocolat 70%, mousse chocolat au lait, biscuit moelleux au chocolat, croustillant praliné.

Voltaire | mousse chocolat 70%, mousseline praliné, croustillant praliné, biscuit amandes.

Arabica | crémeux mascarpone, crème brûlée café, croustillant praliné, biscuits amandes et chocolat.

LES EXCLUSIVES

Millénium | mousse chocolat 70%, crème brûlée vanille, croustillant de noisettes caramélisées.

Tendance | mousse chocolat blanc, crème brûlée violette, gelée cassis, craquant chocolat blanc, biscuit amandes.

NOS BÛCHES GLACÉES

Montélimar | nougat glacé, coulis de fruits rouges, biscuit amandes, glace vanille.

Caramélia | glace vanille, glace caramel, caramel au beurre et croustillant praliné.

Framboise | glace vanille, sorbet framboise et biscuits amandes.

Chocolat | glace vanille, glace chocolat, croustillant praline.

NOS BÛCHES

Bûches | 4 ou 6 personnes.

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

Nos réductions sucrées

Mini éclairs | chocolat, café, vanille.

DES DESSERTS RAFFINÉS, ONCTUEUX, SURPRENANTS...

LES CLASSIQUES

Caprice | bavarois vanille, mousse framboise, coulis framboise gélifié, biscuits amandes.

Guanaja | mousse chocolat au lait, mousse chocolat fondant 70%, biscuits chocolat, croustillant praliné.

Voltaire | mousse chocolat, mousseline praliné, croustillant praliné, biscuits chocolat.

LES INCONTOURNABLES

Millénium | mousse chocolat fondant 70%, crème brûlée vanille, noisettes caramélisées, biscuit chocolat.

Tendance | mousse chocolat blanc, crème brûlée violette, gelée cassis, craquant chocolat blanc, biscuit amandes.

Arabica | crémeux mascarpone, crème brûlée café, croustillant praliné, biscuit moelleux aux amandes.

LES EXCLUSIFS

Profiterole | mini corne en chocolat petits choux garnis de crème pâtissière et sauce chocolat. Uniquement disponible le 31 décembre en 6 pers.

Louis d'or | pâte sablée, crémeux mascarpone, fruit rouges, meringue italienne caramélisée. Uniquement disponible le 31 décembre en 6 pers.

NOS DESSERTS GLACÉS 4 ou 6 personnes.

Caramélia | glace vanille, glace caramel, caramel au beurre et croustillant praliné.

Gâteau glacés | vanille chocolat, vanille framboise.

Montélimar | nougat glacé, glace vanille, coulis de fruits rouges, nougatine.

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

Nos réductions sucrées

Mini éclairs | chocolat, café, vanille.

CÔTÉ VIENNOISERIE, CÔTÉ CHOCOLAT OU CÔTÉ SALÉ...

CÔTÉ VIENNOISERIE

Toutes nos viennoiseries sont entièrement réalisées au beurre.

Croissant

Croissant amande

Couque au beurre

Pain au chocolat | bâtons valhrona 70%

Huit à la crème

Suisse ronde

Cougnou sucre

Cougnou sucre raisins

Cougnou chocolat

Pain toast

Brioche au beurre spéciale fêtes

Brioche au beurre et spéculoos

Chausson pomme, abricot

Gosette pomme, cerise, abricot

Sandwich

Tortillon

CÔTÉ CHOCOLAT

Pralines maison | fabriquées avec les meilleurs crus du chocolat valhrona : orangettes, mendians, truffes différentes variétés spécial fêtes « Nouvelles variétés en magasin ».

Boîte de présentation spéciale fêtes | Pour accompagner vos bulles, votre café ou votre thé.

Macarons maison | Nos différentes variétés de macarons maison.

Petits biscuits sablés pur beurre | mini-moelleux, spéculoos, massepain...

Café Delahaut, confitures artisanales « Le Fruitier », pâte de fruits...

CÔTÉ SALÉ

Quiche Lorraine | emmental et lardons.

Quiche Saumon | saumon et épinards, emmental

Quiche Fromagère | fromage de chèvre, roquefort, emmental, lardons et tomates.

Quiche Provençale | emmental, poivrons braisés à l'huile d'olive et tomates confites.

Quiche Chicon | jambon, emmental.