

CÔTÉ BOULANGERIE



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 0,40€	Banette 1,50€
Pistolet pavot blanc 0,40€	Banette « Médiéval » châtaignes, miel, pommes 3,50€
Pistolet sésame blanc 0,40€	Epi 1,80€
Pistolet céréales 0,40€	Baguette céréales 2,00€
Pistolet du pays rustique 0,40€	Baguette du pays 1,50€
Pistolet traditionnel 0,45€	Marguerite pavot sésame 3,50€
Pistolet long 0,45€	Marguerite parmesan 4,00€
Baguette 1,50€	

Pour vos raclettes, fondues, épatez vos amis, pensez à nos Fougasses.

Fougasse olives et tomates séchées 4,00€
Fougasse lardons 4,00€
Pain noix/raisins pour vos plateaux de fromages, foie gras, terrine de gibier.. 3,50€
Pain briare campagne rustique et seigle, idéal pour les huîtres 2,50€
Pain nouvelle fournée graines de lin brun, lin jaune et de courges 2,50€
Pain ardennais 1/2 gris 2,50€
Pain oméga 3 graines de chia et sel de mer iodé 2,60€
Pain du pays légèrement gris, brisures de graines de tournesol 2,60€

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 dimanche 22 décembre

Nouvel an | jusqu'au dimanche 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

- | le mardi 24 et 31 décembre de 6h30 à 17h
- | le mercredi 25 décembre de 7h à 12h
- | fermé le mercredi 1^{er} janvier
- | le lundi 6 janvier de 6h30 à 18h
- | ouvert non stop du mercredi 18 décembre au 31 décembre 1,50€

La galette des rois cette année se déclinera en quatre versions

- | La traditionnelle : frangipane, fond de compote abricot
- | L'incontournable : galette au chocolat (depuis 24 ans dans notre pâtisserie)
- | La pistache, griottes : frangipane pistache, compotée de griottes
- | Galette aux pommes : frangipane caramel, pommes poêlées au beurre et vanille de Madagascar, caramel au beurre

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

FESTIVAL DE BÛCHES

TOUTES NOS DÉCORATIONS SONT RÉALISÉES MAISON

AVEC LES CHOCOLATS VALRHONA

BÛCHES

Forêt-Noire | mousse chocolat 70%, croquant chocolat noir, crémeux mascarpone, gelée griotte, biscuit moelleux au chocolat.

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

Caprice | crémeux vanille, crémeux framboise, gelée framboise, biscuit 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, crémeux café, croustillant praliné.

Millénium | crémeux vanille, mousse chocolat fondant, noisettes concassées caramélisées, biscuit chocolat.

Tendance | mousse chocolat blanc, crémeux violette, gelée cassis, biscuit amandes.

NOS BÛCHES GLACÉES

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

Framboise | glace vanille, sorbet framboise et biscuits amandes, meringue.

Chocolat | glace vanille, glace chocolat, croustillant praliné, meringue.

NOS BÛCHES

Bûches | 4 à 6 personnes | 24€

6 à 8 personnes | 36€

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

Mini éclairs | chocolat, café, vanille | 1,20€

Mini verrines | 4 assortiments : Caprice, Guanaja, Arabica, Millénium | 2,20€

DES DESSERTS RAFFINÉS,
ONCTUEUX, SURPRENANTS...

GÂTEAUX DE LA SAINT-SYLVESTRE

Forêt-Noire | mousse chocolat 70%, croquant chocolat noir, crémeux mascarpone, gelée griotte, biscuit moelleux au chocolat.

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

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

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

Voltaire | mousse chocolat, mousseline praliné, croustillant praliné.

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

Tendance | mousse chocolat blanc, crémeux violette, gelée cassis, biscuit amandes.

Insolite | crémeux romarin, gelée abricot, mousse chocolat au lait cacahuète, biscuit crumble.

NOS GÂTEAUX DE LA SAINT-SYLVESTRE

Prix | 4 à 6 personnes | 20€

6 à 8 personnes | 30€

LES EXCLUSIFS

Profiterole | mini corne en chocolat petits choux garnis de crème pâtissière et sauce chocolat. Uniquement disponible le 31 décembre en 6 pers. | 35€

Louis d'or | pâte sablée, crémeux mascarpone, fruit rouges, meringue italienne caramélisée. Uniquement disponible le 31 décembre en 6 pers. | 28€

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

Mini éclairs | chocolat, café, vanille | 1,20€

Mini verrines | 4 assortiments : Caprice, Guanaja, Arabica, Millénium | 2,20€

CÔTÉ VIENNOISERIE, CÔTÉ CHOCOLAT
OU CÔTÉ SALÉ...

RÉALISÉ ENTièrement MAISON PAR NOTRE ÉQUIPE!

CÔTÉ VIENNOISERIE

Toutes nos viennoiseries sont entièrement réalisées au beurre.

Croissant | 1,10€

Croissant amande | 1,30€

Couque au beurre, raisins | 1,30€

Pain au chocolat | bâtons valrhona 70% | 1,20€

Couque danoise | 1,80€

Suisse ronde | 1,80€

Cougnou sucre | 2,10€

Cougnou sucre raisins | 2,10€

Cougnou chocolat | 2,10€

Pain toast | 3,30€

Brioche au beurre spéciale fêtes | 4,50€

Brioche au beurre et spéculoos | 4,50€

Gosette pomme, cerise, abricot | 1,80€

Sandwich | 0,55€

Tortillon | 1,80€

CÔTÉ CHOCOLAT

Gault:Millau

Pralines maison | fabriquées avec les meilleurs crus du chocolat valrhona : orangettes, mendians, truffes différentes variétés spécial fêtes « Nouvelles variétés en magasin ». Boîte de présentation spéciale fêtes. | 70€/kg

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 | 14€

Quiche Saumon | saumon et épinards, emmental | 14€

Quiche Fromagère | fromage de chèvre, roquefort, emmental, tomates | 14€

Quiche Provençale | emmental, poivrons braisés à l'huile d'olive et tomates confites | 14€

Quiche Chicon | jambon, emmental | 14€