

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	1,80€
Pistolet sésame blanc	0,40€	Epi	2,00€
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€

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 mardi 22 décembre

Nouvel an | jusqu'au mardi 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 jeudis 24 et 31 décembre de 6h30 à 17h

| le vendredi 25 décembre de 7h à 13h

| ouvert le 1^{er} janvier de 7h à 13h

| fermé le 21 et 28 décembre

La galette des rois cette année se déclinera en quatre versions 20€

| La traditionnelle : frangipane, fond de compote abricot

| L'incontournable : frangipane au chocolat (depuis 25 ans dans notre pâtisserie)

| La pistache, griottes : frangipane pistache, compotée de griottes

| Spéciale pomme: pommes poêlées au beurre, caramel au beurre, frangipane

Collectionnez nos fèves “Minions” et “Où est la fève?”

Soyez attentif au concours sur Facebook et Instagram



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



DES DESSERTS RAFFINÉS, ONCTUEUX, SURPRENANTS...

CÔTÉ VIENNOISERIE, CÔTÉ CHOCOLAT OU CÔTÉ SALÉ...

RÉALISÉ ENTIÈREMENT MAISON PAR NOTRE ÉQUIPE!

BÛCHES 4p 24€ ou 6p 36€

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 | bavaois 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 café, crémeux mascarpone, croustillant praliné, biscuits amandes.

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

NOS BÛCHES GLACÉES 4p 24€ ou 6p 36€

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

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

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

GÂTEAUX DE LA SAINT-SYLVESTRE 5€

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

Arabica | crémeux café, crémeux mascarpone, croustillant praliné, biscuits 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, crème brûlée violette, gelée cassis, craquant chocolat blanc, biscuit amandes.

Insolite | crémeux romarin, gelée abricot, mousse chocolat cacahuète, croustillant cacahuète.

LES EXCLUSIFS Uniquement disponible le 31 décembre

Profiterole | corne en chocolat, 18 petits choux garnis de crème pâtissière et sauce chocolat. 35€

Corne d'abondance | 18 boules de glace et sorbet. 40€

NOS DESSERTS GLACÉS 4p 20€ ou 6p 30€

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

Glace | vanille, chocolat et croustillant praliné.

Glace | vanille, sorbet framboise et biscuit amande.

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

Mini éclairs | chocolat, café, vanille. 1,50€

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

CÔTÉ VIENNOISERIE

Toutes nos viennoiseries sont entièrement réalisées au beurre.

Croissant	1,20€	Cougnou chocolat	2,10€
Croissant amande	1,40€	Pain toast	3,00€
Couque au beurre, raisins	1,40€	Pain hamburger	1,20€
Pain au chocolat bâtons valrhona 70%	1,30€	Brioche au beurre spéciale fêtes	4,50€
Huit à la crème	2,00€	Brioche au beurre et spéculoos	4,50€
Suisse ronde	2,00€	Gosette pomme, cerise, abricot	2,00€
Cougnou sucre	2,10€	Sandwich	0,65€
Cougnou sucre raisins	2,10€	Tortillon	2,00€

CÔTÉ CHOCOLAT

Pralines maison | fabriquées avec les meilleurs crus du chocolat valrhona : orangettes, mendiants, truffes différentes variétés spécial fêtes « Nouvelles variétés en magasin ». Boîte de présentation spéciale fêtes. 7€ / 100gr

Gault & Millau

POUR ACCOMPAGNER VOS BULLES, VOTRE CAFÉ OU VOTRE THÉ

Macarons maison | Nos différentes variétés de macarons maison. 6€ / 100gr

Petits biscuits sablés pur beurre | mini-moelleux, spéculoos, massepain... 6€ / 100gr

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

CÔTÉ SALÉ 14€

Quiche Lorraine | emmental et lardons.

Quiche Saumon | saumon et épinards, emmental

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

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

Quiche Chicon | jambon, emmental.