

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	0,55€	Banette	1,90€
Pistolet pavot blanc	0,55€	Banette « Médiéval » châtaignes, miel, pommes	3,20€
Pistolet sésame blanc	0,55€	Baguette	1,80€
Pistolet céréales	0,55€	Baguette du pays	1,90€
Pistolet du pays rustique	0,55€	Marguerite pavot sésame	4,00€
Pistolet traditionnel	0,60€	Marguerite parmesan	4,50€

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

Fougasse olives et tomates séchées	4,90€
Fougasse lardons	4,90€
Pain noix/raisins pour vos plateaux de fromages, foie gras, terrine de gibier...	4,00€
Pain briare campagne rustique et seigle, idéal pour les huîtres	3,00€
Pain nouvelle fournée graines de lin brun, lin jaune et de courges	3,00€
Pain ardennais 1/2 gris	3,00€
Pain oméga 3 graines de chia et sel de mer iodé	3,10€
Pain du pays légèrement gris, brisures de graines de tournesol	3,20€

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

Pour savourer le croquant de vos pistolets et baguettes, les passer à 120°C au four pendant 5 à 8 minutes.



☎ 081 21 05 91

🏠 **Chaussée de Louvain, 400 - 5004 Bouge**
Pas de commande par mail ni par Facebook ni Messenger

BOULANGERIECAPRICE.BE

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

Réservations

Noël | jusqu'au jeudi 22 décembre

Nouvel an | jusqu'au jeudi 29 décembre

Les commandes doivent être retirées

- | les samedis 24 et 31 décembre de 9h à 17h
- | les dimanches 25 décembre et 1^{er} janvier de 7h à 12h
- | fermé lundi, mardi, mercredi

La galette des rois cette année se déclinera en quatre versions 22,00€

- | La Traditionnelle frangipane
- | L'Incontournable chocolat
- | L'Originale pistaches & griottes
- | L'Irrésistible pommes & caramel

Collectionnez nos fèves "Titi et Grosminet". Nombreux cadeaux!
Soyez attentif au concours sur Facebook et Instagram



Énergie, bonne humeur et superbes découvertes, voici tout ce que nous vous souhaitons pour 2023 !
Merci encore pour tout ce que nous avons vécu en 2022,
À très vite pour créer de nouveaux souvenirs gustatifs !



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 4/5p 26,50€ ou 6/7p 39,00€

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

Moka | biscuit amandes et noix, mousseline café, pâte sablée.

Caprice | bavarois vanille, crémeux framboise, gelée framboise, biscuit moelleux aux amandes.

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

Voltaire | mousse chocolat noir 70%, crémeux praliné, croustillant praliné, biscuit moelleux aux noisettes.

Arabica | mousse mascarpone, crémeux café, croustillant praliné, biscuit moelleux au chocolat et au café.

Millénium | mousse chocolat noir 70%, crémeux vanille, noisettes caramélisées et chocolatées, biscuit moelleux au chocolat.

NOS BÛCHES GLACÉES 4/5p 26,50€ ou 6/7p 39,00€

Framboise | glace vanille, sorbet framboise, biscuit aux amandes, croustillant chocolat blanc.

Chocolat | glace vanille de Madagascar, glace chocolat, biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné.

Pour profiter pleinement de toutes les saveurs, sortir les bûches et gâteaux 15 minutes avant la dégustation.

GÂTEAUX DE LA SAINT-SYLVESTRE 4/6p 24€ ou 6/7p 36€

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

Arabica | mousse mascarpone, crémeux café, croustillant praliné, biscuit moelleux au chocolat et au café.

Caprice | bavarois vanille, crémeux framboise, gelée framboise, biscuit moelleux aux amandes

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

Voltaire | mousse chocolat noir 70%, crémeux praliné, croustillant praliné, biscuit moelleux aux noisettes.

Millénium | mousse chocolat noir 70%, crémeux vanille, noisettes caramélisées et chocolatées, biscuit moelleux au chocolat.

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

LES EXCLUSIFS Uniquement disponible le 31 décembre

Profiterole | chou garnis de crème pâtissière, pâte sablée, corne en chocolat, sauce chocolat 45,00€

Corne d'abondance | sorbet 4 fruits jaunes, framboise, glace vanille de Madagascar. 50,00€

LES RÉDUCTIONS SUCRÉES

Mini Paris Brest, Mini boules de Berlin, Mini moelleux, Mini Louis d'Or, Mini croûte citron.

Mini éclairs café ou vanille de Madagascar 1,50€

Mini verrine | selon la créativité du patron. 2,80€

CÔTÉ VIENNOISERIE

Toutes nos viennoiseries sont entièrement réalisées au beurre.

Croissant	1,50€	Huit à la crème	2,30€
Croissant amande	1,70€	Suisse ronde	2,30€
Couque au beurre, raisins	1,70€	Pain toast	3,40€
Pain au chocolat bâtons valrhona 70%	1,60€	Brioche au beurre	4,50€
Cougnou sucre	2,60€	Gosette pomme, cerise, abricot	2,20€
Cougnou sucre raisins	2,60€	Sandwich	0,80€
Cougnou chocolat sucre	2,60€	Tortillon	2,20€

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

POUR ACCOMPAGNER VOS BULLES, VOTRE CAFÉ OU VOTRE THÉ

Macarons maison | Nos différentes variétés de macarons maison. 7€ / 100gr

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

Café Delahaut, confitures artisanales « Le Fruitier et le goût retrouvé », pâte de fruits, marrons glacés,...

CÔTÉ SALÉ

Quiche Lorraine | emmental et lardons. 16,00€

Quiche Saumon | saumon et épinards, emmental. 18,00€

Quiche Fromagère | fromage de chèvre, roquefort, emmental, tomates. 16,00€

Quiche Provençale | emmental, poivrons braisés à l'huile d'olive et tomates confites. 16,00€

Quiche Chicon | jambon, emmental. 16,00€

HOHOHO OUOUOU

Gault & Millau