

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	3,90€
Fougasse lardons	3,90€
Pain noix/raisins pour vos plateaux de fromages, foie gras, terrine de gibier...	4,50€
Pain briare campagne rustique et seigle, idéal pour les huîtres	3,90€
Pain nouvelle fournée graines de lin brun, lin jaune et de courges	3,90€
Pain oméga 3 graines de chia et sel de mer iodé	3,90€
Pain du pays légèrement gris, brisures de graines de tournesol	3,90€

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 vendredi 22 décembre

Nouvel an | jusqu'au vendredi 29 décembre

Les commandes doivent être retirées

| les dimanches 24 et 31 décembre de 9h à 17h

| le lundi 25 décembre de 7h à 12h

| fermé le 26 et 27 décembre, le 1er, 2 et 3 janvier

La galette des rois cette année se déclinera en quatre versions

| La Traditionnelle frangipane 22,00€

| L'Incontournable chocolat 22,00€

| L'Originale pistaches & griottes 24,00€

| L'Irrésistible pommes & caramel 24,00€

Collectionnez nos fèves "Le Petit Prince". Nombreux cadeaux!
Soyez attentif au concours sur Facebook et Instagram



Énergie, bonne humeur et superbes découvertes, voici tout ce que nous vous souhaitons pour 2024 !
Merci encore pour tout ce que nous avons vécu en 2023,
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 5/6p 33,00€

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

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

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 5/6p 33,00€

Montelimar | nougat glacé (sans fruits confits), glace vanille de madagascar, nougatine.

Caramelia | glace vanille de Madagascar, glace caramel, caramel au beurre, 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€

Insolite | mousse chocolat au lait (40%) cacahuète, biscuit crumble, crémeux romarin, gelée abricot.

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

Caprice | bavarois vanille, crêmeux 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 | choux garnis de crème pâtissière, pâte sablée, corne en chocolat, sauce chocolat 45,00€

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	1,60€	Huit à la crème	2,30€
Croissant amande	2,00€	Suisse ronde	2,30€
Couque au beurre, raisins	1,80€	Pain toast	3,40€
Pain au chocolat bâtons valrhona 70%	1,70€	Brioche au beurre	4,50€
Cougrou sucre	2,60€	Gosette pomme, cerise, abricot	2,30€
Cougrou sucre raisins	2,60€	Sandwich	0,80€
Cougrou 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. 8€ / 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 », pâte de fruits, marrons glacés,...

CÔTÉ SALÉ

Quiche Lorraine | emmental et lardons. 18,00€

Quiche Saumon | saumon et épinards, emmental. 20,00€

Quiche Fromagère | fromage de chèvre, roquefort, emmental, tomates. 18,00€

Quiche Provençale | emmental, poivrons braisés à l'huile d'olive et tomates confites. 18,00€

Quiche Chicon | jambon, emmental. 18,00€

HOHOHO OUOUOU