

Cocktails sucrés

Plateau de petits fours frais

Citron
Fruits frais
Fraise
Choux praliné
Torche aux marrons
Velours chocolat
Le plateau de 24 pièces
24,00€

Les Cupcakes *

Chocolat
Pistache
Vanille
Praliné
Café
Le plateau de 30 pièces
30,00€

Les Bredeles maison

Rectangle cannelle	Spritzbredele
Butterbredele aux amandes	Butterbredele au chocolat
Schwowebredele	Bredele Framboise
Pain d'épices	Meringue chocolat
Anis	Meringue nature

Les 100 g **4,00€**

Les Macarons (en coffret)

Assortiment de savoureux macarons:
Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Framboise, Citron.

Les 12 pièces **13,00€**

Les 18 pièces **20,00€**

Assortiment de Chocolat *

Tentation (250gr) **18€**
Gourmand (400gr) **28€**
Truffles (25 pièces) **30€**



Galettes

Galette pomme/cannelle
Galette frangipane
Galette frangipane aux pépites de Chocolat*

Disponible en 4, 6 et 8 personnes

Prix par personne

3,50 €

Individuelle « frangipane uniquement »*

Conditions de vente

PRISE DE COMMANDE

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer commande au plus tard :
le samedi 17 décembre 2011

Notre équipe sera à votre entière disposition pour vous accueillir et vous conseiller afin de faciliter votre choix.

MODALITE DE PAIEMENT

Un acompte de **50% du montant TTC**

Vous sera demandé au moment de la commande

Le solde comptant à la réception de la marchandise.

ANNULATION

En cas d'annulation d'une commande par le client, intervenant **moins de 48h avant la date prévue** de la réception de la commande, quelle qu'en soit la cause, le montant à 100% de la commande vous sera demandé.

Durant les Fêtes

Votre boulangerie sera ouverte:
Dimanche 11 et dimanche 18
décembre 2011

Et sera fermée :

Dimanche 25 et lundi 26 décembre
2011 ainsi que dimanche 1er janvier
2012

23 rue des juifs 67000 strasbourg

Tel 03.88.35.20.44

14 rue finkwiller 67000 strasbourg

Tel 03.88.36.01.13

* Nouveautés 2011

Menu de Fêtes

Toute l'équipe de
Complici'thé

**vous remercie de votre fidélité et
vous souhaite d'agréables fêtes
de fin d'année**



www.complici-the.com

Cocktails salés

Allumettes Feuilletées

Allumettes au fromage, romarin, pavot, cumin, herbes de Provence et sésame.

La boîte 8,00€

Tuiles au parmesan

La boîte de 24 pièces 12,00€

Mauricettes Garnies*

Mousse de foie gras/sel
Beurre moutardé/gruyère
Guacamole/sésame
Crabe sauce cocktail/pavot

La boîte de 24 pièces 25,00€

Tartines et canapés

Saumon fumé/blinis maison
Foie gras/pain d'épices
Asperges/coulis crustacés
Guacamole/tomate, oeufs
Comté/paprika
Œuf de caille/tapenade

Le plateau de 36 pièces 38,00€

Pain surprise aux noix

Saumon fumé/ crème aneth
Roquefort / raisins
Lucullus magret de canard

Le pain 8/10 personnes 35,00€

Fingers*

Poulet club
Guacamole /saumon fumé
Napolitain
Béarnaise pastrami

Le plateau de 28 pièces 30,00€

Repas

Produits de la mer

Pain rustique seigle 1,90 €
pain aux olives vertes 1,90 €
Pain complet 1,90 €
Pain au son 1,90 €
Pain pur seigle 2,30 €
Pain pur seigle au citron 2,50 €
Blinis maison (vendus par 6) 6,00 €

Volailles et Gibiers

Bâtard à l'ancienne 1,40 €
Bâtard aux 6 céréales 2,20 €
Pain à la châtaigne 2,50 €
Pain forestier 3,00 €
Pain aux fruits secs de Noël* 3,00 €

Salades et Fromages

Pain aux noisettes 2,10 €
Pain aux noix et raisins 2,10 €
Boule aux noix 2,20 €
Pain aux figues 2,40 €
Et toute notre gamme variée de pains individuels
0,50€ pièce

Champagne 0.75 l

Moët et Chandon brut rosé 36,00€
Veuve Clicquot brut 36,00€
Moët et chandon (Brut Swarovski) 50,00€
Magnum Moët et Chandon brut 1.5L 75,00€

Mélanges salés

Mélange de fruits secs salés et dorés au four
(Pistache, noisette, amande, noix de cajou, cacahuète)
Le sachet de 200 g 3,00€
Gougères
Tomate / basilic ou Gruyère / Persil
La douzaine 3,00€

Bûches

« Le Mille feuilles »*

Fond de sablé breton, crème légère à la vanille alterné par plusieurs fines couches de pâte de fruits à la framboise recouvert de chantilly et de macarons pistache et framboise.

« Le Fagot »*

Trois biscuits Jocondes parfumés par une légère crème au beurre de saveur différente au café, chocolat et praliné.

«Le Dôme »*

Fond de financier, mousse de fraises accompagnées d'une guimauve à la noix de coco et recouvert d'un léger biscuit Joconde rouge.

« Le Lingot »

Biscuit brownie, mousse au chocolat noir parfumé au caramel, séparé par un croustillant au praliné, recouvert d'un glaçage au chocolat noir.

**Taille unique 5-6 personnes : 25,00€
(disponible en individuelle : 3,50€)**

Briochés

Pain de mie 1,90 €
Pain de mie aux céréales 2,10 €
Nanterre 3,40 €
Kougellof sucré 500 g 8,00 €
Kougellof salé 500 g 9,00 €
Cake (au choix) 7,00 €

Toutes nos réalisations sont élaborées par nos soins à base de produits frais et de qualité.