

Nos horaires des fêtes

Dimanche 24 décembre
De 6h45 à 19h00

Dimanche 31 décembre
De 6h45 à 19h00

Lundi 25 décembre
De 7h30 à 13h

Lundi 1^{er} janvier
Fermé

Passer vos commandes

Jusqu'au vendredi 22 décembre pour Noël
et jusqu'au vendredi 29 décembre pour le Nouvel An.

*Pour une meilleure organisation, il est préférable de payer
la totalité de vos commandes à l'avance (attente réduite).*

LES GALETTES DES ROIS FRANGIPANE
seront disponibles dès le 26 décembre
et le reste de la gamme à partir du 2 janvier.



53 av. François Mitterrand - Olonne sur Mer
85340 LES SABLES D'OLONNE
02 51 21 53 13
www.babaeclair.fr

babaeclair
artisan boulanger pâtissier

THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR
**CARTE
DES FÊTES**
THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

Bûches spéciales

LA ROYALE DE NOËL

Biscuit dacquoise aux amandes, mousse chocolat noir et feuilletine croustillante praliné

LA BABA NOËL

Biscuit moelleux aux éclats de chocolat blanc, mousse citron, compotée de framboises

LA MOUSSE DES BOIS

Brownie à la pistache, mousse griotte, cassis, framboise et crémeux intense à la pistache

LA MADAGASCAR

Biscuit madeleine, mousse légère vanille de Madagascar et cœur caramel fleur de sel

Bûchette 3.80 € | 4 pers. 19 € | 6 pers. 26.40 €
8 pers. 33.60 € | 10 pers. 38 €

Bûche en édition limitée

LE TRAÎNEAU DE NOËL

Trois sujets gourmands à partager sur son biscuit Browkie (brownie chocolat noir de pécan et cookie chocolat blanc) :

LE BONNET : Croustillant aux amandes, mousse légère Yuzu, cœur mangue et meringue Italienne

LE « MON CHÉRI » : Croustillant noisette, mousse intense chocolat noir et compotée de griottines

LA BOULE DE NEIGE : Cœur coulant praliné coco, meringue suisse et ganache vanille enrobée de coco
4-6 personnes 33.60€

Bûches glacées

LE NOUGAT GLACÉ

Biscuit moelleux à la pistache, nougat glacé et coulis de framboise.

LA CITRON MERINGUÉE

Biscuit moelleux au citron, crème glacée fleur de lait, sorbet citron, meringue Italienne et Française

LA CHOC' DE NOËL

Biscuit pain d'épices, crème glacée chocolat, crumble au chocolat et caramel mou chocolaté

LE BÛCHE POURPRE

Biscuit madeleine, sorbet fruits rouges, crème glacée vanille et crumble

4 pers. 19 € | 6 pers. 26.40 € | 8 pers. 33.60 €
10 pers. 38 €

Bûches traditionnelles revisitées

CHOCOLAT

Biscuit Américain, crème au beurre légère au chocolat

CAFÉ

Biscuit Américain, crème au beurre légère au café

GRAND MARNIER

Biscuit Américain, crème au beurre légère au Grand Marnier et cube d'oranges confites au Grand Marnier

PISTACHE

Biscuit Américain, crème au beurre légère à la pistache

Bûchette : 3.60 €
4 pers. 18.60 € | 6 pers. 25.20 € | 8 pers 31.20 €

Réductions sucrées

Éclair Café | Éclair Chocolat | Mini «Royal de Noël»

Mini «Rose des sables» | Tartelette Framboise
Tartelette Myrtille | Tartelette Ananas | Paris Brest
Tartelette Citron Meringuée | Mini Baba au Rhum

Plateau de 15 : 15.75 € | Plateau de 40 : 40 €

Petits fours salés

Brochette Lard et Pruneau | Cake Tomato-Chorizo
Cake au Chèvre | Feuilleté au Saumon
Choux Béchamel-Champignon et Truffe
Croque-Monsieur pesto rouge et courgettes
Feuilleté Italien | Mini pizza

Plateau de 15 : 14.25 € | Plateau de 40 : 38 €

Macarons

Chocolat | Café | Citron | Coco Choc
Caramel | Pistache | Fraise | Framboise
Vanille | Chocolat blanc - Noisette

Coffret de 8, 12, 18 et 24 macarons

Pains spéciaux

POUR LE FOIE GRAS

Pain aux figues et abricots
Pain aux noix
Pain d'épices

Pain de mie (nature ou aux céréales)
Pain de mie rond (nature)

POUR LES FRUITS DE MER

Pain de seigle
Pain de seigle - combava
Pain citron - échalote

POUR LE FROMAGE

Pain aux noix
Pain miel - graines de courge

Pain de table tradition ou bûcheron

Apéritif

LES PAINS APÉRO

Le poireau- St Jacques
Le saumon épinards
Le Savoyard
crème fraîche, pomme de terre, lardons, reblochon
Le chorizo tomate emmental

LE PRÉFOU

À l'ail
À la truffe aillée

Goûtez nos chocolats fait maison !