

JOYEUSES FÊTES 2016



Mougel

PÂTISSERIE
BOULANGERIE
TRAITEUR

Joyeuses Fêtes
2016

Mougel



La baguette
**100%
DRÔME**

Les Pains

Une panification traditionnelle au levain naturel, fabriqué maison avec nos sélections de farines nobles issues exclusivement de l'agriculture française et drômoise. La fermentation au levain est la méthode noble et traditionnelle déployée depuis des siècles par les boulangers.

- Pain de seigle au zeste de citron (huîtres, entrées froides aux crustacés) :
2,20 €/p = 350 grs
- Pain de campagne aux figues et noisettes (foie gras, gibiers à plume) :
2,40 €/p = 350 grs
- Pain de petit épeautre de la Drôme (rôti de veau, homard grillé, tome de vache) :
7,30 €/kg
- Pain au six céréales (lin brun, lin jaune, millet, tournesol, sésame blanc et pavot) :
2,30 €/p = 350 grs
- Pain du vigneron, gros pain riche en levain, fermentation douce et longue, croûte prononcée, mie tendre et alvéolée. Idéal pour les tartines géantes !
Vendu à la coupe : **4,60 €/kg**
- Meule de pierre (fromages, viandes rouges) :
2,10 €/p = 450 grs
- Pain de mie au beurre fin (en format toast ou à la coupe) :
8,00 €/kg

- Baguette tradition au levain : **0,90 €/p**
- Pain de seigle noir auvergnat (contient très peu de gluten) :
 - Tourte nature (huîtres, fromages à pâte persillée, foie gras) :
6,40 €/kg
 - Bûche aux noix, noisettes et raisins (foie gras condensé, fromages, gibiers à plume) :
6,80 €/kg
 - Bûche aux figues, noisettes et miel (foie gras condensé, fromages, plats épicés) :
6,80 €/kg

- Baguette "La Valentine"[®] : **0,95 €/p**

La Valentine

Une baguette savoureuse et naturelle confectionnée avec des produits et un savoir-faire **100% Drôme !**
De l'agriculteur, au meunier, jusqu'à dans votre boulangerie !



Les Macarons

Vanille de Madagascar, ganache au chocolat, caramel au beurre salé, praliné noisette, Dulcey, fleur d'oranger et brisures de pralines roses, citron et basilic frais, fraise Tagada, crème de marron, compotée de cassis et framboise, ganache passion et romarin, compotée de framboise et griotte.

LES COFFRETS :

7 macarons : 7,60 € 12 macarons : 12,80 €
16 macarons : 17,20 € 25 macarons : 26,50 €

Petite boule : 7,60 € Grande boule : 14,90 €



Les Marrons confits

Installé à Aubenas depuis 1920, la maison IMBERT® sélectionne pour nous les meilleurs marrons confits d'Ardèche.

Disponible à la pièce, en coffret cadeau ou en ballotin.

7,60 € les 100 grs



Les Bonbons Chocolat

Treize évasions sensorielles uniques de la Maison VALRHONA® *laissez vous tenter !*
Praliné et crêpe dentelle, cassis noir de Bourgogne, pleinfuits aux framboises et chocolat noir, griotte et fève de Tonka, kalamansi et chocolat au lait, Gianduja et fruits de la passion, vanille intense, citron vert, café arabica, Ganaja intense, praliné plein fruit noir, praliné plein fruit au lait, Jivara lacté. Mendiant lait et noir, chardon bleu, orangette lait et noir.

7,10 € les 100 grs

LES BALLOTINS : 17,75 € les 250 grs 26,65 € les 375 grs
35,50 € les 500 grs 71,00 € les 1 kg

Les Assortiments Gâteaux de Soirée



Suprême au chocolat et praliné croustillant, tartelette au citron meringué, Paris-Valence aux noisettes caramélisées, Caroline au chocolat grand cru, tartelette aux pommes confites façon Tatin, mini club à la framboise légère infusion d'anis, tartelette aux fruits frais, mini crémeux citron et basilic frais.

Plateau de 20 gâteaux de soirée : 24,00 €

Plateau de 40 gâteaux de soirée : 48,00 €





Les Bûches

5 parts : 20,00 € 10 parts : 40,00 €



**En Duo
ou en Solo,
nos bûches
existent aussi
en bûchettes !**

Les Bûches

5 parts : 20,00 € 10 parts : 40,00 €



Saveur d'enfance

Poires Williams rôties
au miel sur un pain d'épice
de Noël, crème légère
au caramel et beurre salé.

Passionnément exotique

Mousseux à la vanille de Tahiti,
crèmeux aux agrumes d'hiver,
coulis passion et banane
sur une Dacquoise à la noix
de coco.

Fraîcheur acidulée

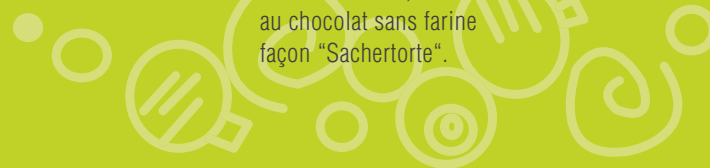
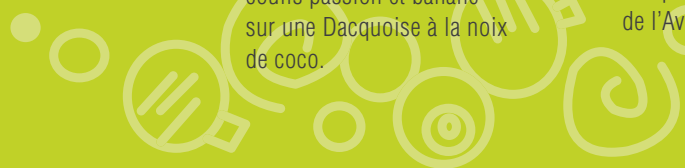
Crème légère au citron doux,
cœur fondant à la fraise
des bois, biscuit tendre
à la pistache et sablé
de l'Avent à l'ancienne.

Maya

Crème légère au chocolat
grand cru 64%, crèmeux
à la pulpe de mandarine
et zestes frottés, biscuit
au chocolat sans farine
façon "Sachertorte".

Carrément chocolat

Mousse au chocolat grand cru
Guanaja 70%, biscuit au chocolat
et praliné croustillant,
crèmeux au chocolat.





Les Bûches

5 parts : 20,00 € 10 parts : 40,00 €



Les Bûches

5 parts : 20,00 € 10 parts : 40,00 €



**En Duo
ou en Solo,
nos bûches
existent aussi
en bûchettes !**

Cœur fidèle

Crème légère aux brisures de marrons confits, biscuit aux amandes brutes et crème tendre au chocolat lacté et fleur de malt sur un praliné feuilleté.

Mistral

Crème légère au nougat, compotée d'abricots rôtis au miel de lavande, et biscuit tendre aux amandes de Provence.

Gianduja noisette

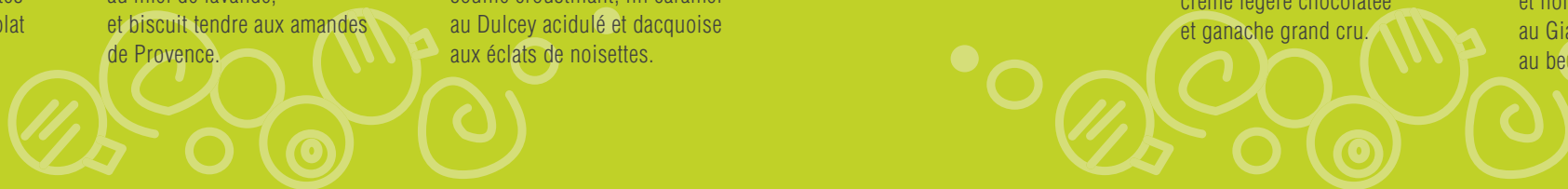
Crème légère au Gianduja, "spoon passion" au riz soufflé croustillant, fin caramel au Dulcey acidulé et dacquoise aux éclats de noisettes.

La classique chocolat

Biscuit Joconde au chocolat, crème légère chocolatée et ganache grand cru.

La classique pralinée

Biscuit Joconde aux amandes et noisettes, crème légère au Gianduja et crème au beurre praliné.





Rose désir

Sorbet à la framboise et eau de rose du Diois, sorbet au litchi et meringue craquante.



Suisse Glagla

Crème glacée aux brisures de Suisse parfumé à la fleur d'oranger et écorces d'oranges confites, sorbet à la mandarine et pain de Gênes aux amandes.



Fleur de sel

Crème glacée à la vanille de Madagascar, meringue craquante et crème glacée au caramel, coulis de caramel au beurre salé.

Les Bûches glacées

5 parts : 20,00 €



Étincelle

Sorbet aux fruits des bois, meringue craquante et crème glacée à la vanille de Madagascar.





Les Assortiments de canapés



Foie gras IGP et doux chutney, saumon fumé et herbes fraîches, jambon de pays à la brousse de brebis, tomate confite et basilic, caillettes des Limouches et confiture d'oignons doux, légumes du soleil confits à l'huile d'olive, bleu de Sassenage, viande des Grisons et noix du Vercors, opéra de cèpes à la noisette et noix de Saint-Jacques rôties.

Plateau de 20 canapés : 24,00 €

Plateau de 35 canapés : 42,00 €



Le foie gras maison

Foie gras d'origine France IGP "canard à foie gras du sud-ouest", élevé, abattu et conditionné dans sa région d'origine.

Au naturel :

100 grs : 9,70 €

150 grs : 14,50 €

250 grs : 24,25 €



Les feuilletés apéritifs

Saumon fumé et graines de pavots, tapenade d'olives noires, mini hot-dogs feuilletés, mini cakes aux olives vertes et dès de jambon, mini croques Monsieur, mini quiches lorraine aux lardons, mini quiches légumes, petits sablés au Parmesan, coussins au chorizo et poivrons, mini pâtés à la viande.

4,20 € les 100 grs





Galette frangipane

Feuilletage au beurre AOC des Charentes, frangipane aux amandes de Méditerranée.

4 personnes : 12,00 €
6 personnes : 18,00 €
8 personnes : 22,00 €



Galette au chocolat

Feuilletage au beurre fin AOC des Charentes, chocolat grand cru et frangipane aux amandes et aux éclats de chocolat noir.

4 personnes : 12,00 €
6 personnes : 18,00 €



Galette aux pommes

Feuilletage au beurre fin, pommes au four et caramel au beurre salé.

4 personnes : 12,00 €
6 personnes : 18,00 €



Galette poire noisette et marron

Feuilletage au beurre fin AOC des Charentes, poires rôties sur une frangipane à la noisette et brisures de marrons confits.

4 personnes : 12,00 €
6 personnes : 18,00 €

Nos galettes seront disponibles à partir du lundi 2 Janvier 2017

**PÂTISSERIE
BOULANGERIE-TRAITEUR**

Maison MOUGEL

22 avenue Pierre Séward

26000 VALENCE

04 75 44 04 78

www.patisserie-mougel.com

