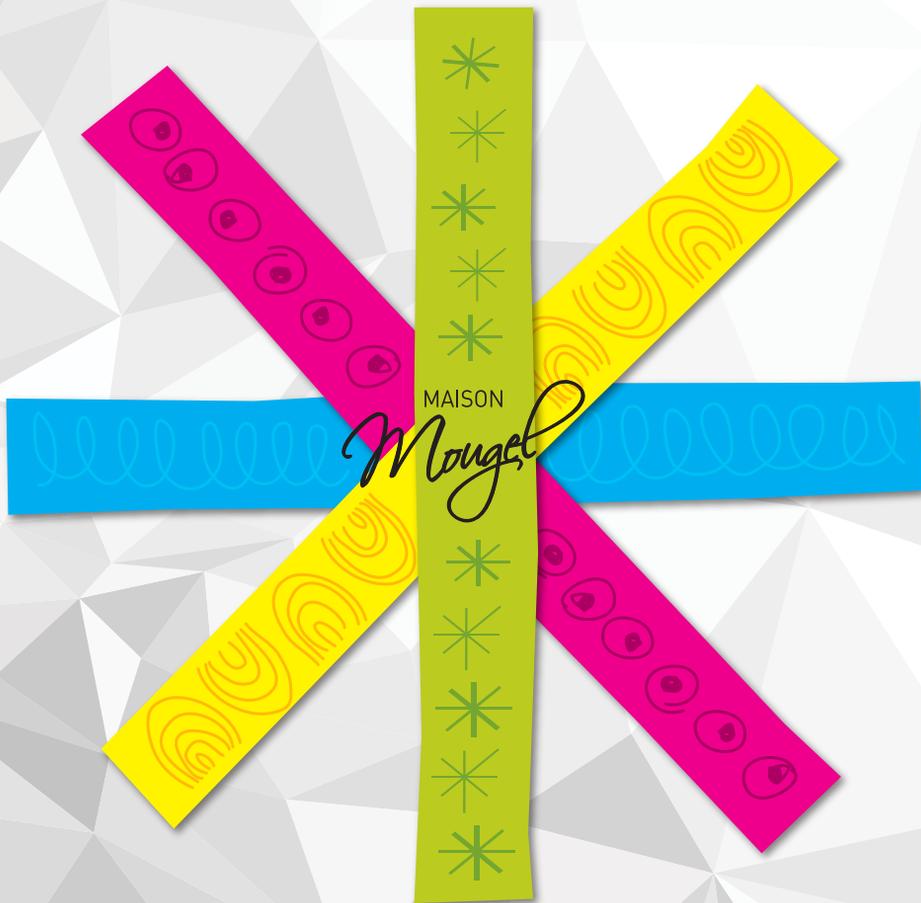


JOYEUSES FÊTES



2017

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 (huitres, entrées froides aux crustacés) : **2,20 €/p = 350 g**

☉ Pain de campagne aux figes et noisettes (foie gras, gibiers à plume) : **2,40 €/p = 350 g**

☉ Pain de petit épeautre de la Drôme (rôtis 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 g**



☉ 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 : **4,80 E/kg**

☉ Meule de pierre (fromages, viandes rouges) : **2,20 €/p = 450 g**



☉ 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 Noël (foie gras, entrées froides sucrées-salées, crustacés) : **2,60 €/p**

☉ Pain de seigle noir auvergnat (contient très peu de gluten) :

- Tourte nature (huitres, fromages à pâte persillée, foie gras) : **6,40 €/kg**

- Bûche aux noix, noisettes et raisins (foie gras condimenté, fromages, gibiers à plume) : **6,80 €/kg**

- Bûche aux figes, noisettes et miel (foie gras condimenté, fromages, plats épicés) : **6,80 €/kg**

☉ Baguette  **La Valentine** : **0,95 €/p**

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



PAIN DE NOËL
(seigle, froment, infusion de thé de Noël, écorces de citron et d'orange, baies de goji)

LES MACARONS

Vanille de Madagascar, ganache au chocolat, caramel au beurre salé, praliné noisette, pain d'épices, 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 :

● 12 macarons : **13,10 €**

● 16 macarons : **17,40 €**

● 25 macarons : **26,70 €**



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.

● Prix au kilo : **7,20 € les 100 g**

● LES BALLOTINS :

● 18,00 € les 250 g

● 27,00 € les 375 g

● 36,00 € les 500 g

● 72,00 € les 1 kg

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 g



MACARONS

Découvrez
tous nos parfums !





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 : **26,00 €**
- Plateau de 40 gâteaux de soirée : **48,00 €**



BOUCHÉES SUCRÉES

LES BÛCHES

• 5 parts : 21,00 €

• 10 parts : 42,00 €



• SAVEUR D'ENFANCE

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



• PASSIONNEMENT 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.



• CHERRY KISS

Crème légère au chocolat grand cru 64%, compotée de griottes légèrement infusée à la fève tonka sur un biscuit chocolat et amandes.



• CARRÉMENT CHOCOLAT

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



LES BÛCHES

- 5 parts : **21,00 €**
- 10 parts : **42,00 €**



• COEUR 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.



NOUVEAU !

• CARRÈMENT NOISETTE LAIT

Crème au gianduja sur une dacquoise aux éclats de noisettes brutes et praliné croustillant, crème au grand cru de chocolat lacté.



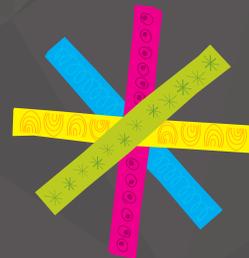
• LA CLASSIQUE CHOCOLAT

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



• LA CLASSIQUE PRALINÉ

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



LES BÛCHES GLACÉES

● 5 parts : 21,00 €

● 10 parts : 42,00 €



● ROSE DÉSIR

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



NOUVEAU !

● LOU CASTAGNO

Crème glacée à la châtaigne et brisure de marrons confits, sorbet à la myrtille et meringue à la noisette.



● FLEUR DE SEL

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



● ÉTINCELLE

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





LES ASSORTIMENTS DE CANAPÉS

Royale de foie gras au pain d'épice et magret de canard farci; Jambon de pays à la brousse de brebis, tomates confites et basilic; caillettes des limouches et compotée d'oignons doux façons chutney; bavaroise de betterave rouge et houmous au sésame grillé; viande des grisons farcis au bleu de sassenage et noix du Vercors; opéra de cèpes à la noisette et noix de Saint-jacques rôties.

- Plateau de 20 canapés : **26,00 €**
- Plateau de 30 canapés : **39,00 €**



COCKTAIL GOURMAND



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 g : **11,10 €**
- 150 g : **16,65 €**
- 250 g : **27,75 €**



LES FEUILLETÉS APÉRITIFS

Saumon fumé et graines de pavots, tapenade
d'olives noires, mini hot-dogs feuilletés, 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.

- 100 g : **4,40 €**



APÉRITIF FESTIF

GALETTE FRANGIPANE

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

- 4 personnes : **14,00 €**
- 8 personnes : **24,00 €**
- 6 personnes : **21,00 €**



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 : **14,00 €**
- 6 personnes : **21,00 €**



GALETTE AUX POMMES

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

- 4 personnes : **14,00 €**
- 6 personnes : **21,00 €**

**Galettes disponibles
à partir du jeudi 04 janvier 2018**



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 : **14,00 €**
- 6 personnes : **21,00 €**

LA MAISON MOUGEL
VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE
ANNÉE 2018



MAISON
Mougel



MAISON
Mougel

PÂTISSERIE | BOULANGERIE | TRAITEUR
22 avenue Pierre Sémard - 26000 Valence



Tél. 04 75 44 04 78



www.patisserie-mougel.com



[patisserie mougel](#)