

pâtisserie-mougel



www.pâtisserie-mougel.com



Tél. 04 75 44 04 78



MAISON
Mougel

22 avenue Pierre Sémard - 26000 Valence

PÂTISSERIE | BOULANGERIE | TRAITEUR

La Maison MOUGEL, c'est fait maison, avec de vrais gens.
Nos pains sont fabriqués avec des farines bio
et nous tendons à limiter nos déchets
papier et plastiques tout au long de l'année.
Notre métier, c'est un savoir-faire à transmettre,
dans un environnement à préserver.

MAISON
Mougel

PETIT HERBIER
GOURMAND



JOYEUSES FÊTES 2020



NOS PAINS DE TRADITION

MAISON
Maugel

- Pain de seigle au zeste de citron :
2,40 €/p = 350 g
- Pain de campagne aux figues
et noisettes : 2,50 €/p = 350 g
- Pain de petit épeautre
de la Drôme :
3,70 €/500gr, 7,40 €/kg
- Tourte de seigle noir :
3,20 €/500gr, 6,40 €/kg
- Pain aux six céréales :
2,50 €/p = 350 g
- Pain du vigneron
Idéal pour les tartines géantes !
Vendu à la coupe : 4,80 €/kg
- Pain des Gaults
(campagne au levain) :
500gr= 2.90€, 1000gr= 5.70
- Meule de pierre : 2,60 €/p = 450 g
- Pain de mie au beurre fin :
Toast 2,50 €, carré 4,00 €/500gr



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 traditionnelle déployée
depuis des siècles par les boulangers.

- Baguette  **La Valentine** : 1,00 €/p

**100%
DRÔME**



- Baguette tradition au levain : 1,00 €/p





LES MACARONS

Vanille, chocolat, pistache, chocolat au lait et bergamote, citron doux, citron basilic, compotée de cassis, compotée de framboise, passion et romarin, caramel au beurre salé, pain d'épices, crème de marron.

LES COFFRETS :

- 12 macarons : 13,10 €
- 16 macarons : 17,40 €
- 25 macarons : 26,70 €



FRIANDISES MAISON

MAISON
Mougel



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.

- 7,80 € les 100 g



BOUCHÉES SUCRÉES

MAISON
Mougel

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 : 28,00 €

• Plateau de 40 gâteaux de soirée : 48,00 €





FEUILLE DE NOISETIER



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.



CARRÉMENT CHOCOLAT

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



COPACABANA

Compotée d'ananas sur un crèmeux au citron vert, crème légère vanille et biscuit à la russe.

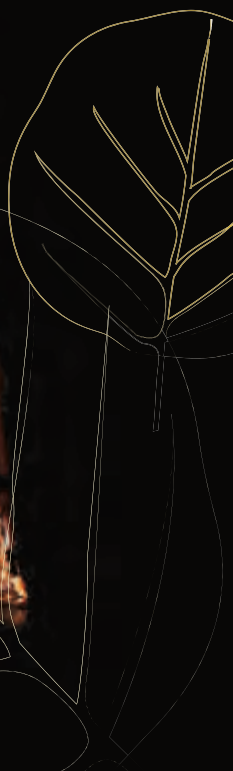
LES BÛCHES



• 5 parts : 23.00 € • 10 parts : 44.00 €



MAISON
Mougel





SAVEUR D'ENFANCE

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



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%, crémeux à la pulpe de mandarine et zestes frottés, biscuit au chocolat sans farine façon "Sachertote".



LES BÛCHES



MAISON
Mougel

• 5 parts : 23.00 € • 10 parts : 44.00 €



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.



MAISON
Mougel

LES BÛCHES GLACÉES

• 5 parts : 23,00 €

SUISSE GLA-GLA

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.



ÉTINCELLE

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



LOU CASTAGNOU

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



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 façon 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 35 canapés : 42,00 €



COCKTAIL GOURMAND





FEUILLE DE TILLEUL



APÉRITIF FESTIF



MAISON
Mougel



LES FEUILLETÉS APÉRITIFS

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

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 :

• 150 g : 18,00 € • 250 g : 30,00 €



LA MAISON MOUGEL
VOUS SOUHAITE
UNE TRÈS BELLE ANNÉE
2021



GALETTES DES ROIS

Disponibles à partir
du samedi 02 janvier 2021

MAISON
Mougel

GALETTE FRANGIPANE

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

• 4 personnes : 14,00 € • 6 personnes : 21,00 € • 8 personnes : 28,00 €

GALETTE 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 €

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 €

