Nos galettes

Les feuilletées

FRANGIPANE
Crème aux amandes pur beurre

FRANGIPANE POIRE CHOCOLAT
Crème aux amandes pur beurre
Émincés de poire
Chocolat

FRANGIPANE FIGUE FRAMBOISE
Crème d'amande pur beurre
Compotée de framboise
Emincé de figue

Les sablées

PUR BEURRE

PUR BEURRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

FRUITS ROUGES
Fruits rouges, crème aux amandes et citron

ABRICOT FLEUR DE SEL
Abicots rôtis, caramel au beurre salé

POIRE CHOCOLETTA
Émincé de poire, crème fondante chocolat noisette

FRAMBOISINE
Compotée de framboise

Les brioches

Au beurre fermier

LA BRIOCHÉE

LA SUISSE
Chocolat, framboise

LA BRIOCHÉE FEUILLETÉE
Cassonade, pralines, caramel au beurre salé

LA FONDANTE AUX POMMES
Pommes rôties au miel et beurre, croustillant amandes

LA CARNAVAL
Compotée de poire, mousse chocolat noisette

Collection de 12 fèves personnalisées sur les 100 ans du carnaval de Cholet

Elvina, Maxime et toute leur équipe
vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année

Le Pain Pionneau

Ouvert pendant les fêtes

Le samedi 24 décembre 2016 de 6 h 30 à 19 h
Le dimanche 25 décembre 2016 de 7 h à 13 h 30
Le samedi 31 décembre 2016 de 6 h 30 à 19 h
La boulangerie sera fermée le 1er et le 2 janvier 2017

Le Pain Pionneau
Notre spécialité
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

23 avenue de Nantes - 49280 - La Séguinière
Tel. : 02 41 56 26 54 / www.le-pain-pionneau.com / Facebook : Le Pain Pionneau

Carte des fêtes

Le Pain Pionneau
Notre spécialité
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Nos nains

Apéritif

Petits fours salés
Boule surprise
Toasts garnis
Petit chasseur (lardons, échalottes)
Carré pêcheur (saumon, raviole au fromage, tomate confite)

Pour le plaisir du voisin

Baguettes à l'ail :
Mozzarella, poivrons confits
Gruyère, jambon
Bacon
Chèvre
Roquefort
Roquefort, noix
Anchois
Thon, tomate
Persil
Ciboulette
Saumon
Chorizo

Pour vos fruits de mer et poissons

Pain seigle, citron
Pain seigle
Boule de campagne
Pain complet
Pain toast Pionneau
Pain toast aneth, citron vert
(conseillé pour les huîtres)

Pour le foie gras

Boule figues
Pain figues, noisettes
Pain toast Pionneau nature et figues
Pain de mie
Boule de campagne
Pain d'épices

Pour vos volailles, viandes ou gibier

Pain meule au levain
Boule de campagne
Baguette d'épeautre
Pain ciabatta
Baguette Pionneau aux graines
Pavé d'Arthur
Baguette Bio

Pour vos fromages

Boule noix
Baguette Pionneau aux graines
Boule noisettes
Pain de lodève (noisettes, noix)
Pain toast aux graines
«Le Pain Pionneau»
Baguette Bio

Côté sucré

Nos bûches

COEURS CARAMEL

Biscuit meringué noisette
Coeur fondant caramel au beurre salé
Eclats de noisettes torréfiées
Mousse onctueuse chocolat noir

FRAÎCHEUR EXOTIQUE

Macaron coco
Croustillant coco
Compotée de fruits de la passion
Mousse légère citron vert

REÍNE DES NEÍGES

Biscuit moelleux à la framboise
Croustillant chocolat blanc
Compotée de cassis
Mousse onctueuse à la myrtille

PÍSTACHE FRAMBOÍSE

Biscuit moelleux chocolat
Coquant chocolat blanc
Diplomate pistache
Coulis de framboise
Mousse vanille chocolat blanc

Les traditionnelles revisitées

Roulade forêt noire
Roulade pralinée
Roulade café tiramisu

Les glacées

VANILLE BOURBON CARA PÉCAN

Sablé breton pur beurre
Coque de chocolat noir
Praliné feuilleté cacahuète
Caramel mou à la cacahuète
Crémeux chocolat noir intense
Mousse chocolat blanc vanille

NOS COULIS

Framboise
Chocolat

PROFITEROLE

Choux glacés à la vanille
dans sa cassolette de nougatine
et sa sauce chocolat

La kdo

Brownies moelleux au chocolat
Crème brulée vanille
Mousse intense chocolat noir