



APRÈS NOËL...

LES GAULETTES & LES BRIOCHES DES ROIS

Galettes avec Fèves,
Brioche pur Beurre,

Pour tout achat, d'une galette
6 pers. minimum achetée,
une bouteille de cidre, vous sera offerte.
(Dans la limite des stocks disponibles).

POUR LES FÊTES

bûches
pains spéciaux
chocolats
biscottes
petits fours

Michel GIBOULET, Jean MARIE et
leurs équipes vous souhaitent
d'agréables et heureuses
fêtes de fin d'année !

Boulangerie Pâtisserie

GIBOULET MARIE



GENAS

52, Rue de la République
Téléphone : 04.78.40.13.34

Horaires:

Du Lundi au Vendredi:

6h30 à 19h

Samedi : 7h à 19h

Dimanche : 7h à 12h30



AZIEU

Rue Jean Jaurès
Téléphone : 04.78.90.10.41

Horaires:

Du Lundi au Vendredi :

6h30 à 19h

Samedi : 7h à 19h

Dimanche : 7h à 12h30



Horaires pour Noël & Jour de l'An

Les Mardis 24/12 et 31/12 :

de 7h à 17h30

Le Mercredi 25/12 :

de 7h à 12h00

Fermé le Mercredi 1er Janvier 2025

Votre commande est à retirer dans
le magasin, où elle a été enregistrée,

DATE LIMITE de commande :
20 décembre 2024

GIBOULET MARIE

Boulangerie
Pâtisserie

NOËL 2024



Bûches Biscuit

TRADITIONS

GANACHE FRAMBOISIER
MULTIFRUIT PRALINÉ
FORÊT NOIRE (AUX GRIOTTES SANS ALCOOL EXCLUSIVEMENT)

Sur commande :

AMBASSADEUR GRAND MARNIER

SPÉCIALITÉS

AZÉLIA | Mousse chocolat azélia
Crèmeux azélia
Noisettes caramélisées
Biscuit moelleux chocolat

CRAQUANTE | Mousse chocolat noir
Caramel beurre salé
Billes caramélia
Biscuit sablé chocolat

QUIBERON | Mousse caramel beurre salé
Crèmeux vanille
Billes caramélia
Biscuit madeleine spéculoos

LES AGRUMES | Mousse agrumes vanille
Compotée d'agrumes
Croustillant chocolat citron
Biscuit moelleux agrumes

LA ROUGE DE NOEL | Mousse framboise
Crèmeux yuzu
Confit framboise
Biscuit madeleine citron

NOUVEAUTÉS 2024

CHESTNUT WILLIAM | Mousse marrons
Compotée poire William
Crème de marrons
Biscuit trocadero marrons



Bûches Glacées

Sur fond de biscuit moelleux

SPÉCIALITÉS

BÛCHE COCKTAIL | Glace vanille
Glaces et sorbets
Coeur de meringue
Langues de chat

VANILLE FRAMBOISE | Glace vanille
Sorbet framboise
Coeur de meringue
Chantilly

MARRONNIER | Glace marrons
Parfait marrons
Éclats de marrons glacés
Chantilly

NORVEGIËNNE | Glace grand marnier
Coeur soufflé
aux écorces d'oranges
Meringue Italienne

NOUVEAUTÉS 2024

PASSION FRAMBOISE | Sorbet framboise
Sorbet passion
Coeur de meringue

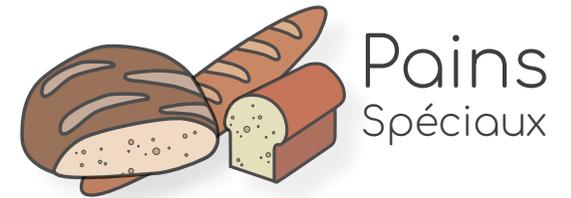
PÈRE CLÉMENT | Sorbet clémentine de corse
Mousse chocolat glacée

NOUGACHOC | Mousse glacée chocolat
Nougat glacé
sur un lit de mousse d'agrumes
Biscuit sablé chocolat



Toutes nos bûches seront
déclinées en 3 tailles :
4, 6 et 8 personnes.

La part : 4,90€



Pains Spéciaux

APÉRITIF

Mini fougasses :
Olives, Chorizo, Gruyère, Lardons, 3 fromages ou Saumon.

Mini quiches, pizzas et feuilletés
Pain surprise (saumon ou charcuterie et mixte)
Saucisson pistaché en brioche

NOUVEAUTÉ 2024 :

GALLETES : Olives, Fromage, Chorizo, Lardons

REPAS

Pains : Seigle, Céréales, Maïs, Figues, Noix,
Pain aux fruits, Pain au levain

Pain de tradition

Pain de mie

La Jeannette

(baguette aux 5 graines torréfiées)

Tortigraines

(baguette céréales à la semoule de maïs torréfiée)

⊕ Pour accompagner votre foie gras, nous vous conseillons de le déguster avec le Pain d'épices nature ou aux figues, ou avec le pain aux fruits.

POUR AGRÉMENTER VOS RÉCEPTIONS...

Sur commande

Petits fours
Mignardises
Chocolats
Marrons glacés
Macarons sucrés
Papillotes
Spécialités régionales



*les dessins des buches ne sont pas contractuels