

Noo Spécialités

Noo Comploeries

Panetone, Pompe à l'huile, Pain d'épices, Marron glacé.

Noo Petits Fours

Tuiles aux amandes, Cornes de bison, Meringues

Noo Pâtisseries

Toutes sortes de Mousse, Castel, Opéra, Mignardises assorties...

Divers

Croûte de vol au vent ronde ou en forme de poisson.

Noo Pains

Seigle, Mie, Toast, Fournée Provençale, Brochette de pains,

Réduction en tout genre.

Noo Salés

Pain Surprise, Pâté Lorrain, Anchoïade, Cake salé, Gougères gruyère.

Noo Bûches

Diamant noir, Pièce Montée, Collobrières, Melba, 3 chocolats...

Toute l'équipe d'Au Pain d'Autrefois vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'année !

Au Pain d'Autrefois



www.aupaindautrefois.com



**(dans la limite des stocks disponibles)*

Pour les fêtes
de fin d'année,
offrez-vous de vrais
moments gourmands !

Ouvertures spéciales fêtes

Mercredi 24 décembre 2014
Jeudi 25 décembre 2014
Mercredi 31 décembre 2014
Jeudi 1^{er} janvier 2015

• Au Pain d'Autrefois
603, Avenue Pierre Loti
Tél. : 04 94 41 34 45
Ouverture
6h30 à 20h00
7 jours sur 7

Noes Bûches de Noël

Renseignez-vous dès à présent !

Bûches Traditionnelles

Crème au Beurre, Mousse divers parfums.

Spécialités

Bûche Pièce Montée, Diamant noir, Forêt noire, 3 chocolats.

Noes Bûches Glacées

VANILLE-CHOCO

VANILLE-FRAISE

OMELETTE NORVÉGIENNE : glace grand marnier, coeur vanille.

CHANTECLAIR (Rond 6 pers.) : café, praliné

Bûches Créatives

PIÈCE MONTÉE : gouttière nougatine, choux crème pâtissière.

MELBA : pêches pochées, bavaroise vanille, coulis framboise, biscuit pétillant. **NOUVEAU !**

FORÊT NOIRE : mousse chocolat, cerises amaréna, biscuit chocolat, chantilly. **NOUVEAU !**

MONTÉLIMAR : nougat fruits secs (pistache, amande), mousse fraise, biscuit Joconde. **NOUVEAU !**

COLLOBRIÈRES : mousse marron, brisures marron, biscuit chocolat.

DIAMANT NOIR : biscuit praliné beurre salé, mousse chocolat, enrobage glacé chocolat.

3 CHOCOLATS : mousse 3 chocolat sur feuilletine praliné. **NOUVEAU !**



Passes vos commandes dès à présent : la qualité, le service et le sourire en plus !

Noes Confiteries

ASSORTIMENT DE CHOCOLATS ARTISANAUX : Pur beurre de cacao

MARRONS GLACÉS : fabrication maison

FRUITS CONFITS : ananas, figue, orange, poire, fraise, cerise...

Noes Salés

ENTRÉES CHAUDES : pâté lorrain, quiches différents parfums.

RÉDUCTIONS SALÉES : pizza, pissaladière, roulé saucisse, roulé olive, roulé anchois, quiche lorraine, pâté lorrain...

PAIN SURPRISE - ANCHOÏADE - CAKE SALÉ - GOUGÈRES

Noes Pains Blancs

- LA BOULE • LE PAIN • LA BAGUETTE
- LA BANETTE • LA FICELLE • LA NAVETTE
- LA CASQUETTE • FOUGASSE NATURE OU GARNIE
- BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Noes Pains Spéciaux

Nous vous proposons toute une gamme de pains de fabrication artisanale qui bénéficie d'un façonnage manuel, sans additif, ni conservateur.

Quel pain choisir avec vos mets ?

PAIN D'AUTOMNE : foie gras, magret.

PAIN DE MOISSON : viandes marinées, terrines de gibier, fromage.

PAIN COMPLET : gibiers, fruits de mer, fromage à pâte molle ou fondue.

PAIN 6 CÉRÉALES : viandes marinées, terrines de gibier, fromage.

PAIN DE SEIGLE : fruits de mer, poissons crus ou fumés, charcuterie.

PAIN DE MIE : poissons crus ou fumés, foie gras, caviar.

PAIN PAYSAN : viandes rouges, lapin, volaille, charcuterie, fromage.

PAYSAN NOIX : salades, poulet, pâtés, fromage.

PAYSAN OLIVE : salades, omelettes, charcuterie, fromage.

LA FOURNÉE : foie gras, gibier, fruits de mer, viandes, fromage.