

Suggestions pour votre repas de Noël.



Le salé pour l'apéritif :

- Feuilletés salés, à partir de 500gr. **48.- kilo**
- Flûtes : au sel / aux greubons/ aux graines de moutarde / aux oignons/ tomate-basilic / aux graines.
- Pain surprise. **6.50 par pers. sans saumon, 7.- avec.**
- Canapés, mini-canapé. **2.80 – 1.80**
- Mini-salées au fromage, mini-pizzas. **1.80**
- Plateau vigneron. **8.50 par pers.**
- Vol-au-vent en forme d'étoile.

Le sucré pour le dessert :

La traditionnelle crème au beurre. 5.- par pers.

- Kirsch.
- Moka.
- Praliné (noisettes).
- Grand Marnier.
- Chocolat. **seulement sur commande**

La Légère mousse. 6.50 par pers.

- Passion – framboise. **Seulement sur commande**
- Framboise – mangue – citron vert – passion.
- 3 chocolats.
- Poire-chocolat-vanille.
- Fruits rouges – mascarpone.

Les divers. **Seulement sur commande**

- Forêt noire.
- Truffé. **5.50 par pers.**
- Glacée.

Nous vous sommes reconnaissants de passer vos commandes jusqu'au Jeudi 21 au plus tard.

Boulangerie-pâtisserie P.-A. & S. Vannay - Av. Des Alpes 71-1814 La Tour-de-Peilz-
0219443094

www.boulangerievannay.com – www.facebook.com/boulangerievannay/

Samedi 23 décembre et dimanche 24 décembre, magasin ouvert toute la journée !