



NOS SALÉS

NOS FICELLES SALÉES

- Lard-gruyère
- Chèvre
- Poivrons-chorizo
- Moutarde-bacon
- Olives
- Munster-cumin
- Lard-pruneaux
- Tomates confites

DIMINUÉS SALÉS

(Plateau de 24 ou 42 diminués)

- Pâtés
- Feuilletés olives
- Pizzas
- Tartes flambées
- Allumettes fromage

PAIN SURPRISE NATURE OU AUX NOIX

Taille unique 5/6 pers. (Environ 30 toasts)

Assortiment : poisson - fromage - charcuterie.

KOUGELHOPF SALÉ

Individuel ou 8/10 pers.

PÂTÉ LORRAIN

4 ou 6 pers.

VOL AU VENT



INFORMATIONS ET HORAIRES

POUR POUVOIR MIEUX VOUS SERVIR
LA DATE LIMITE DES COMMANDES SERA :

Dimanche 22 décembre à 12h30 pour le 24 et le 25

Dimanche 29 décembre à 12h30 pour le 31

ATTENTION

AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE PAR TÉLÉPHONE !



NOS HORAIRES POUR LES FÊTES

Lundi 23 Décembre 6h30 - 19h30

Mardi 24 Décembre 7h - 17h

Mercredi 25 Décembre 7h - 12h30

Jeudi 26 Décembre FERMÉ

-

Mardi 31 Décembre 7h - 17h

Mercredi 1^{er} Janvier FERMÉ

Jeudi 2 Janvier 6h30 - 19h30

CARTE DES FÊTES DU BLÉ AU PAIN



44, rue Boecklin à Strasbourg Robertsau

03 88 37 11 09



www.dubleaupain.com

Nous vous souhaitons de passer de très Joyeuses Fêtes de fin d'année.

LES PAINS DE TRADITION FRANÇAISE DÉCLINÉS

Robertsau (baguette) - Traverse - Pavé
Petits pains volcan - Gros pain de 2Kg



LES PAINS BIO

MEULE

Farine de blé écrasé
à la meule de pierre.

PAIN COMPLET

SEIGLE

ÉPEAUTRE

Farine de variétés anciennes.

SARRASIN

NOIX, NOISETTES, RAISINS

Farine de blé noir.

KHORAZAN

Cousin du blé, céréale ancienne.

ENGRAIN DE PROVENCE

Farine de petit épeautre.

MULTI-CÉRÉALES

Farine de blé, graines,
farine de maïs, d'orge,
d'épeautre, de seigle, de sarrasin.

LA TRADITION GRAINES

LA LIN ET SON

LA CORDE

LE PAIN DE CAMPAGNE

LE PAVÉ GRAINES

LE ALL BLACK

LE TOUR DE MAIN

LE TOUR DE MAIN FRUITS

LE PAIN DE MIE NATURE

(petit ou grand)



LES PAINS AROMATIQUES

Pain aux noix

Pain figues noisettes

Pain graines de courges

LES BRIOCHES

Brioche au citron

Brioche feuilletée

Brioche marbrée au chocolat

Brioche Cozonac :

macaronade à la cannelle,
noix, raisins et crumble
sur le dessus.



LA TARTE DE NOËL

(Taille unique pour 5 pers.)

Fond de pâte sucrée

Crème d'amande à la cannelle

Fruits secs et moelleux

(abricots, figues, citrons
mandarines, oranges)

Gelée au vin chaud

DIMINUÉS SUCRÉS

(Plateau de 24 ou 40 pièces)

PAIN D'ÉPICES

BREDELES

COFFRET DE MACARONS,...

NOS GALETTES

Frangipane

Pommes cannelle crumble

Mirabelles

Chocolat/Noisettes

LA BRIOCHE DE NOËL

Brioche garnie avec des noix,
noisettes, amandes, raisins,
fruits cubes, rhum, zestes
d'oranges et citrons confits.

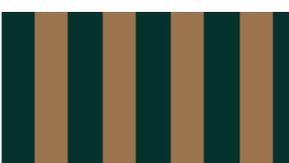
ET TOUTES NOS AUTRES BRIOCHES

Nanterre – Natte

Raisins - Kougelhopf

BRETZEL DE LA ST SYLVESTRE

Brioche en forme
de bretzel nature
ou chocolat.



A DÉGUSTER OU À OFFRIR

Marrons glacés

Sucettes
en chocolat

Orangettes

LA 3 CHOCOLATS

(Taille unique 5/6 pers.)

Biscuit chocolat

Bavaroise chocolat lait

Mousse chocolat blanc

Bavaroise chocolat noir

PÈRE NOËL

(Taille 4 ou 6 pers.)

Croustillant citron vert

Dacquoise amande

Compotée de fruits rouges

Bavaroise vanille

NOS BÛCHES GLACÉES

Taille unique

CARAÏBOS

Dacquoise amande

Sorbet framboise

Sorbet exotique

Ganache montée framboise

Glaçage chocolat blanc.

COCONUT'S

Dacquoise noix de coco

Glace noix de coco

Glaçage chocolat lait.



L'EXOTIQUE

(Taille 4 ou 6 pers.)

Sablé breton noix de coco

Crèmeux mangue-passion

Biscuit joyeuse

Mousse chocolat blanc/vanille

CAFÉ D'ANTAN

(Taille unique 5/6 pers.)

Génoise

Mousseline au café

Sans oublier

LA BROCHETTE DE 4 PETITS PAINS DIFFÉRENTS.



Sans oublier

NOS VACHERINS RONDs

(Pour 6 ou 8 pers.)

Sorbets ou glaces.