

Apéritif et entrées

Réductions salées et sucrées
Pâté Lorrain
Tourte aux grenouilles
Tourte au ris de veau
Tourte, quiche,
Pains et baguettes surprises

Nos pains spéciaux

Pain aux noix
Pain aux figues
Pain de campagne
Pain de seigle
Pain complet
Pain de mie toasts

Côté chocolat

Nous vous proposons un grand choix de chocolats :
Corbeilles, bonbonnières, centres de table tout
chocolat.
Ballotins, sujets et montages de Noël.
Et nos bouquets de chocolats.

Tous nos produits sont de fabrication
maison, exclusivement élaborés
avec le grand chocolat Valrhona.

Sans oublier notre spécialité maison,
Les Craquants de Delme,
Marque déposée et labellisée Moselle passion.



*Fabrice et Isabelle Bazzara,
ainsi que toute leur équipe, vous souhaitent
de joyeuses fêtes de fin d'année.*

06 rue du général Nassoy - 57590 DELME

Tél. : 03 87 01 30 31

bafabrice57@orange.fr - boulangeriebazzaradelme.fr

BOULANGERIE • PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE

Fabrice Bazzara

DELME



MAGASIN OUVERT

lundi 24 décembre
de 6h15 à 16h00

mardi 25 décembre
de 6h15 à 12h30

fermé mercredi 26
décembre

lundi 31 décembre
6h15 à 16h00

fermé mardi 1^{er}
janvier

Les nouvelles bûches 2018

Perle de Noël

Sur un biscuit joconde chocolat,
un craquant fruits rouges,
un coeur mousse fruits rouges,
et une délicate mousse au chocolat noir.

Divine de Noël

Sur un biscuit craquant,
une crème légère aux marrons,
mousse vanille bourbon
et éclats de marrons glacés.

Et toujours nos spécialités

Tentation	Fond craquant, crème caramel, mousse chocolat lait.
Trois chocolat	Mousse chocolat noir, lait, blanc.
Jeannot	Crème pistache et vanille, fruits rouges, biscuit chocolat.
Roi de la forêt	Bavaroise pralinée et vanille, fraises des bois.
Croque poire	Mousse poire avec ses morceaux, pépites de croquante.
Tutti frutti	Crème légèrement parfumée au kirsch, morceaux de fruits.
Mousse aux fruits	Biscuit avec mousse et morceaux de fruits. Au choix : poires, ananas, framboises, fruits rouges...
Tradition	Crème légère au beurre. Parfums au choix : Vanille, grand marnier, kirsch, café, praliné, chocolat.
Les incortournables	Forêt Noire, forêt blanche.

3.20 € par personne

L' Epiphanie

Toutes nos galettes sont
de fabrication maison,
avec des amandes sélectionnées
pur fruit de l'amandier.

Nos galettes

4 pers	: 8.00 €
6 pers	: 12.00 €
8/10 pers	: 18.00 €



*Cette année, un amour de petites cocottes
en pâte de verre pour compléter votre
collection de fèves.*



Pour fêter la nouvelle année, nous vous proposons :
nos gâteaux «calendrier»
aux mêmes parfums que les bûches.