

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

Nouveauté

Pain festif "LE MERRY CRAMBERRY"

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



Imprimerie REPROSERVICE - SARREBOURG - 03 87 03 34 06 - Ne pas jeter sur la voie publique

MAGASIN OUVERT

mardi 24 décembre
de 6h15 à 16h00

mercredi 25 décembre
de 6h15 à 12h30

fermé
jeudi 26 décembre

mardi 31 décembre
de 6h15 à 16h00

fermé
mercredi 1^{er} janvier

Les nouvelles bûches 2019

Perle de Noël

Subtil équilibre entre l'acidulé des fruits exotiques et la douceur du chocolat, le tout relevé par un feuilleté exotique.

Divine de Noël

Biscuit craquant, mousse légère à la noisette, et crème pistache.

Nouveauté

Bûche glacée Vanille/ framboise • Vanille/ café • Vanille /chocolat.

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 incontournables	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 €



*Les fèves bijoux sont de retour.
Elles sont jolies comme un cœur.*

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