



*L'équipe de la Boulangerie
Tiemba vous souhaite de
passer d'excellentes fêtes de fin
d'année !*

Carte des fêtes 2022

Horaires :

Nous serons exceptionnellement fermés le dimanche 25 décembre et le dimanche 1^{er} janvier 2023.

Les horaires des 23, 24, 30 et 31 décembre seront modifiées :

- Le vendredi 23 et 30 : 7h00 – 18h30
- Le samedi 24 et 31 : 7h00 – 18h00



*40 avenue Durand Bassier
33290 Parempuyre
09.77.80.40.23*



Pensez à commander !

Nous prendrons les commandes jusqu'au 20 décembre 2022.

Nos bûches de Noël (au choix pour 4 ou 6 personnes uniquement)

Pour ce premier Noël, nous vous proposons des bûches classiques mais retravailler à notre manière. Nous y apporterons nos petites touches afin de vous faire redécouvrir ces pâtisseries d'antan qui seront remis au goût du jour. Notre ligne directrice est toujours un apport minimisé en sucre synthétisé, l'utilisation de fruits frais et de matières premières sélectionnées.

La Forêt Noire

A base de biscuit madeleine au chocolat, d'un confit de cerise et d'un sirop de Griotte maison.

La Tiramisu

A base d'un biscuit madeleine au café, d'un crémeux chocolat-café, d'une crème mascarpone et d'un biscuit crumble café.

L'Agrume

A base d'un financier citron, d'une compotée d'agrumes et d'une pâte sucrée à l'orange.

L'Ananas - Coco

A base d'une pâte sucrée coco, d'un biscuit pâte à choux coco et d'une compotée ananas frais -bergamote.

La Feuilletine

A base d'un biscuit pâte à choux noisette, d'un crémeux praliné et d'un croustillant Gianduja maison.



Nos paniers petit-déjeuner (que sur commande)

Après un bon réveillon, quoi de mieux qu'un petit déjeuner tous ensemble pour ouvrir les cadeaux ? Nous vous proposons pour cela un panier petit déjeuner à récupérer le 24 décembre dans la journée. Ce panier pour 4 personnes, à un prix unique de 10 euros sera composé de brioche de Noël, de pain d'épice, de cookies, de croquants de Bordeaux et de spéculos maison.

Nos pains

Baguette de tradition avec ou sans graines

Pain de seigle nature ou Pain de seigle, vin rouge et échalotes

S'accorde avec les huîtres, le saumon et les fruits de mer.

Khorasan

S'accorde avec toutes les sortes de pâtés et les viandes fortes.

Campagne

S'accorde avec vos viandes et la charcuterie.

Pain d'2

S'accorde avec les fromages.

Pain de Maïs nature ou Pain de Maïs à la cerise

S'accorde avec les entrées et les plats en sauce.

Pain de mie format toast ou grand format

Idéal pour vos toasts.

Pain d'épices

S'accorde avec le foie gras et le fromage.