



NOTRE CARTE DE FIN D'ANNÉE



4,50€
la part

NOS BÛCHES SIGNATURES

- LA LOCOMOTIVE -

6 pers.

Croustillant praliné, biscuit chocolat, mousse chocolat noir et mousse chocolat au lait

- LE BONNET -

6 pers.

Sablé amande, croustillant fruits rouges, crémeux citron et bavaroise vanille

- LE NUAGE -

6 pers. ou individuelle

Croustillant coco, biscuit vanille, mousse exotique

- LA COURONNE -

6 pers.

Croustillant pistache Dubai, biscuit chocolat, mousse chocolat au lait et crème pistache

- SANTA CLAUS -

6 pers ou individuelle

Croustillant fruits rouges, biscuit vanille et mousse fruits rouges

- LA FORÊT NOIRE -

6 pers.

Biscuit chocolat, ganache chocolat, cerises amarena, chantilly





NOS BÛCHES ROULÉES CRÈME AU BEURRE

6 pers. ou individuelle

Génoise et crème au beurre **CHOCOLAT**

Génoise et crème au beurre **CAFÉ**

Génoise et crème au beurre **GRAND MARNIER**



NOS GOURMANDISES FESTIVES

Assortiment de chouquettes
(vanille, chocolat, café)

KDO
(nougatine et chouquettes vanille pour 4 personnes)

Assortiment de macarons

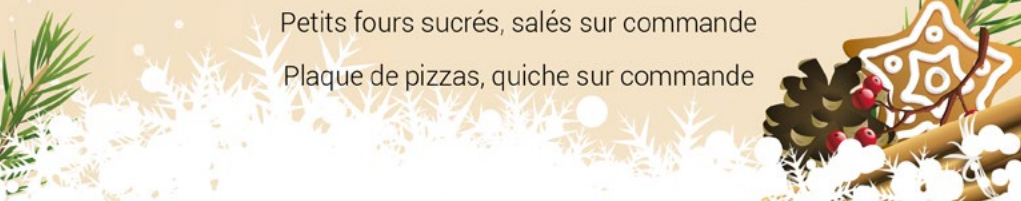
Assortiment de chocolats

Assortiment de petits sablés de Noël

Pain d'épices

Petits fours sucrés, salés sur commande

Plaque de pizzas, quiche sur commande



NOS PAINS SPÉCIAUX



- LE SEIGLE CITRON 2,60€ -

L'alliance des saveurs rustiques de la farine de seigle et des notes acidulées du citron.
Un incontournable des tables de fêtes pour mettre en valeur les produits de la mer !

- LE SEIGLE NATURE 2,50€ -

Une mie souple et foncée aux saveurs épicées engageantes. *Parfait pour les fruits de mer, les poissons, les charcuteries, les fromages à pâte persillée ou pressée.*

- LE CÉLESTE 2,50€ -

L'irrésistible accord entre l'amande, la noisette, la pistache, les fruits secs et les épices.
Parfait pour accompagner un plateau de fromage.

- LE MAÏS 2,25€ -

Le pain au maïs peut se déguster tant avec des plats salés que sucrés, découvrez-le au petit-déjeuner en tartine avec du miel et du beurre. *Il accompagne à merveille les salades, les oeufs et les viandes.*

- LE SI TROUILLE 2,50€ -

L'association gourmande des graines de courge, du sésame noir et des raisins secs.
Superbe avec les fromages frais et le foie gras.

- LA CHÂTAIGNE FIGUE NOISETTES 2,50€ -

Un cocktail gourmand associant le croquant des noisettes, la douceur des figues et la puissance de la châtaigne. *Idéal avec le foie gras.*

- LE PETIT ÉPAUTRE 9,90€/kilo -

Un pain authentique pauvre en gluten à la mie dense et serrée, aux notes sucrées de noisette. *Merveilleux avec le foie gras et les fromages.*

- LE VIKING (LE THORIK) 2,35€ -

Un pain rustique et sauvage, obtenu par un mélange de farine de blé, de malt d'orge, de seigle, riche en graines de tournesol. *Notre conseil gourmand : dégustez le Thorik en toast accompagné de chèvre frais et de miel.*





NOS BAGUETTES & PETITS PAINS

- LA GUSTIVE 1,20€ -

Croûte fine et croustillante et mie grasse fondante,
elle convient à tous les moments de la journée.

- LA GUSTIVE AUX GRAINES 1,40€ -

Agrémentée d'un subtil mélange de graines.
Parfaite avec salades composées et grillades.

- LA MIE 2 BLÉS 1,30€ -

L'alliance subtile du blé dur et du blé tendre.
Tellement croustillante et moelleuse qu'on ne peut plus s'en passer !

Sur commande nos petits pains serviettes à partir de 0,40€
Baguette, Gustive....



GALETTE FRANGIPANE

À PARTIR DU SAMEDI 27 DÉCEMBRE 2025



PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES AVANT LE 19 DÉCEMBRE !

PASSÉ CE DÉLAI NOUS NE PRENDRONS PLUS DE RÉSERVATION

LA FÉE GOURMANDE

**6 Chemin du Junca, 32720 Barcelonne-du-Gers
Tél. 09 81 80 49 75**

Ouvert de 6h30 à 13h00 et de 15h à 18h30
Le dimanche de 6h30 à 12h30. Fermé le Lundi

Suivez-nous sur FACEBOOK !



NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Mercredi 24 décembre de 6h30 à 17h en continue,

-

Mercredi 31 décembre de 6h30 à 17h en continue.

-

Fermeture le 26 décembre et le 1er janvier.