

NOTRE CARTE
DE FIN D'ANNÉE



LABECHILOA
Audrey & Yannick
BOULANGERIE - PÂTISSERIE - TRAITEUR



NOTRE CARTE TRAITEUR

- ASSORTIMENT FROID -

Navette saumon fumé, œufs de lump, crème fromage frais ciboulette

Toast pain d'épices, foie gras, confiture d'oignons

Navette Sud-Ouest, magret, crème cumin, confiture de cerise noire, radis noir

Navette de la mer, émietté de thon sauce cocktail

Navette espagnole, chorizo, crème cheese, cornichons

Plateaux de 15 pièces - 32,50€



- ASSORTIMENT CHAUD -

Mini burger boeuf

Gougère au fromage

Mini croissant au jambon

Madeleine chorizo fromage

Mini Hot dog, moutarde, oignons, fromage

Plateaux de 15 pièces - 32,50€





NOTRE CARTE DES BÛCHES

- LES CRÈMES AU BEURRE -

Une belle génoise enroulée avec sa crème au beurre fondante, pour les inconditionnels de la tradition de Noël.

À vous de choisir votre parfum préféré : chocolat ou café

3,70€ la part | 14,80€ - 4 pers. | 22,20€ - 6 pers.

- LA VALSE DE NOËL -

Une bûche légère et envoûtante avec sa bavaroise chocolat 61%, son insert délicat poires morceaux, son biscuit dacquoise noisette, recouvert d'un délicieux croustillant feuilletine praliné : le tout nappé d'un glaçage chocolat noir.

- LA SAMBA DE NOËL -

Réel tourbillon, cette bûche offre une mousse légère à la vanille pour contrebalancer le caractère vif du crémeux et du confit d'agrumes (orange, citron, citron vert, pamplemousse) : Le tout posé sur un délicat biscuit moelleux madeleine et croustillant riz soufflé. Une saveur inédite en bouche.

- LE TANGO DE NOËL -

Ce doux biscuit financier noisette associé à un croustillant praliné dévoile l'onctueux crémeux chocolat gianduja noisette ainsi que le parfum intense de la mousse chocolat 61% : Le tout enrobé d'un glaçage rocher à vous faire tourner la tête.

4,50€ la part | 18€ - 4 pers. | 27€ - 6 pers.



LES MINIS GOURMANDISES

Assortiment de choux café, choux pistache, mini Valse de Noël, mini Samba de Noël, mini Tango de Noël

Plateau de 20 pièces - 36€



NOTRE CARTE DES PAINS



PAIN DE NOËL - 5,50€ pièce

Bel assemblage de farine de chataîgne, d'abricots et de noisettes

PAIN AU VIN - 3,40€ pièce

L'original de votre table, accompagnera, viandes, gibiers et fromages

PAIN AUX FIGUES - 3,40€ pièce

Indispensable tout au long du repas



PAIN AUX NOIX - 3,40€ pièce

Une belle association avec vos fromages

PAIN DE SEIGLE - 2,50€ pièce

L'incontournable des poissons et crustacés

PAIN SANS GLUTEN - 5,20€ pièce

Digestion facile et indice glycémique bas

PAIN DE MIE - 3,20€ pièce

Carré ou rond selon vos envies

PAIN DE MIE COURGE CURCUMA - 3,40€ pièce

Un régal pour les crustacés et poissons

PETIT PAIN SERVIETTE TRADITION - 0,45€ pièce

Pain individuel de table





DOUCEURS & GOURMANDISES

Pain d'épices - 7,90€

Cake de la maison Citron ou Pistache - 7,90€

Babka brioche chocolat noisettes - 9,80€



GALETTES & COURONNES

- LES GALETTES À LA FRANGIPANE -

13,60€ - 4 pers. | 20,40€ - 6 pers.

- LES BRIOCHES DES ROIS -

1,80 € Individuelle | 10,80€ - 4 pers. | 14,40€ - 6 pers.



**PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES
JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE !**

PASSÉ CE DÉLAI NOUS NE PRENDRONS PLUS DE RÉSERVATION

LABECHILOA
Audrey & Yannick
BOULANGERIE - PÂTISSERIE - TRAITEUR

8 rue Fortuné Loquin, 64500 SAINT JEAN DE LUZ
Tél. 05 59 85 12 59

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h15
Fermé le Dimanche

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Mercredi 24 et 31 Décembre de 7h à 18h
Dimanche 28 décembre et 04 janvier de 7h à 13H30

FERMETURES EXCEPTIONNELLES
Jeudi 25 décembre et 1er janvier 2026