



NOTRE CARTE GOURMANDE

BOULANGERIE BESSOU
Saint Étienne de Tulmont

NOS BÛCHES SIGNATURES

indiv. 4,20€ | 4 pers. 19€ | 6 pers. 28€ | 8 pers. 38€



L'ÉQUATEUR NOUVEAUTÉ

Biscuit joconde coco, mousse diplomate mangue passion, morceaux de mangue et pulpe passion, glaçage zébré.



LA SAVANAH NOUVEAUTÉ

Biscuit joconde, mousse chocolat, caramel beurre salé, poires flambées, cassant chocolat et glaçage noir.



LA VANILLE PÉCAN NOUVEAUTÉ

Sablé Breton, mousse crème anglaise vanille, insert crème brûlée, praliné noix de pécan maison, décor mousse noix de pécan.



LA POM'DÉLICE NOUVEAUTÉ

Biscuit brownie noisettes amandes, mousse légère spéculoos, insert croustillant spéculoos, pommes confites au rhum.



LA TENTATION

Biscuit macaronade, crémeux vanille, brisures de framboises, coco râpée torréfiée.



L'HERMINE

Biscuit Russe aux amandes, croustillant praliné amandes noisettes, mousseline praliné, mousse chocolat, glaçage miroir chocolat.



LA 3 CHOCOLATS

Génoise chocolat, croquant feuilletine praliné, 3 mousses au chocolat : lait, blanc, noir et glaçage façon rocher.



NOS BÛCHES CRÈME AU BEURRE

indiv. 4,20€ | 4 pers. 19€ | 6 pers. 28€ | 8 pers. 38€

PARFUMS : Chocolat, vanille, café, praliné, Grand marnier.



ASSIETTES DE 12 MINI-PÂTISSERIES

24€ l'assiette sucrée

Éclairs chocolat, tartelettes citron, tartelettes chocolat, tartelettes aux fruits, babas, choux chantilly...



ASSIETTES APÉRO 20 PIÈCES

26€ l'assiette apéritif

Assortiment de petits fours salés.



MAIS AUSSI...

- Truffes au chocolat
- Muscadines
- Tuiles aux amandes
- Bâtons de Rothchild
- Financiers
- Mini-cookies
- Madeleines
- Pain d'épices
- Cakes



NOS PAINS BIOLOGIQUES



LE SAINT JEAN

De la farine de blé écrasée sur meule de pierre et un levain naturel pour des saveurs authentiques. Parfait pour accompagner les plats de la cuisine traditionnelle.

LE MEUNIER

Apprécié pour sa rusticité, son alvéolage bien ouvert et la saveur de son levain. Il accompagne les plats en sauce et les fromages.

LE FERMIER

Une mie moelleuse et une croûte fine et croustillante à consommer sans modération.

LE CÉRÉALES

(tournesol, lin, sésame, pavot, courge)

Une explosion de saveurs grâce à sa richesse en céréales et graines. Idéal grillé avec fromages et terrines.

MAIS AUSSI :

Le petit épeautre, le lin, le sésame, le sans gluten, le seigle pur et le noix raisins.

RETROUVEZ NOS PAINS BIO SUR LES MARCHÉS :

MERCREDI : Septfonds // JEUDI : Fronton //
SAMEDI : Moissac // DIMANCHE : Fronton



NOS PAINS TRADITIONNELS



LE SEIGLE

Alliance parfaite avec les huîtres, crustacés, poissons.

LE PAIN AUX FIGUES

Incontournable avec le foie gras.

NOS TRADITIONS

Classique ou aux graines, elles s'accordent avec tous les mets !

LE PAIN AUX NOIX RAISINS

Incontournable avec le fromage.

NOS BAGUETTES

Elles s'accompagnent avec tous les plats traditionnels ou sophistiqués.

La baguette, la baguette de campagne.

NOS GROS PAINS

Miches, michettes, torsadés, boules, couronnes...



Commandez dès maintenant sur
www.boulangeriebessou.com

ou

 **05 63 64 52 06**

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS
conseils, commandes, n'hésitez pas à
nous contacter dès maintenant :

📞 05 63 64 52 06

Boulangerie Bessou

15 rue de la mairie - 82410 St Etienne de Tulmont

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

MERCREDI 24 DÉCEMBRE de 6h30 à 20h,

JEUDI 25 DÉCEMBRE de 6h30 à 13h,

> **FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE VENDREDI 26 DÉCEMBRE.**

MERCREDI 31 DÉCEMBRE de 6h30 à 20h,

JEUDI 1er JANVIER de 6h30 à 13h,

> **FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE VENDREDI 2 JANVIER.**

Commandez dès maintenant sur
www.boulangeriebessou.com

Suivez-nous !  



VOTRE BON DE COMMANDE

À DÉTACHER ET À NOUS RAMENER

Pain

Qté

Tranché
oui non

Pain

Qté

Tranché
oui non

Desserts

Pers. Desserts

Pers.

Une autre demande ?

VOS INFORMATIONS À REMPLIR

Nom _____

Pour le ____ / ____ / ____

Prénom _____

Heure ____ h ____

Tél. _____