

Bûches et bûchettes traditionnelles



Caramélyls : Biscuit noisette, parfait chocolat noir, bavaroise caramel au beurre salé, écorces d'oranges macérées.

Bûche Mangue Framboise : Crèmeux à la framboise, mousse mangue, biscuit pain de gène au citron.

Bûche Alliance chocolat : croustillant praliné, biscuit dacquoise à la noisette, crèmeux aux deux chocolats, mousse chocolat lait.

Bûche Spéculos pomme caramel : biscuit joconde, Spéculos maison, compotée de pommes Bio (GAEC Chateau Gaillard), crème au caramel.



Bûche Agrum's : Biscuit cuillère, sirop à l'orange, confit de citron, crèmeux aux deux citrons et crème légère aux agrumes.

Bûche Charlotte framboise : Biscuit cuillère, confit de framboise, crèmeux vanille, mousse à la framboise.

Bûche Forêt Noire : Biscuit chocolat, crèmeux chocolat, chantilly, avec ou sans griotte.

Bûche fine beurre : Café, caramel, chocolat, Cointreau, Grand Marnier, praliné.

Réductions sucrées : assortiments de 20 pièces ou 45 pièces.



Retrouvez toutes nos bûches en version individuelles

Caramélyls, Bûche Mangue Framboise, Bûche Alliance chocolat, Bûche Spéculos pomme caramel, Bûche Agrum's, Bûche Charlotte framboise, Bûchette fine beurre, Bûchette Forêt Noire.

Bûches glacées

NOUVEAU

Bûche Glacée Ti Punch : Sorbet citron vert vanille, coulis mangue coco, mousse glacée rhum.



Chouqueterolle : Sorbet fraise, chouquette glace vanille, chocolat noir.



Bûche Glacée Le Montélimart : Biscuit amande, glace nougat, coulis de framboise, sorbet framboise.



Bûche Glacée Le Régal de l'Écureuil : Biscuit amande, glace noisette, glace chocolat, coeur fondant au chocolat.



Omelette norvégienne : Glace vanille, glace orange sanguine, biscuit viennois imbibé sirop cointreau, meringue française.

Dessert nouvel an

NOUVEAU

Gâteau de la Saint Sylvestre



Duo Choco Caramel : Biscuit chocolat, caramel à la fleur de sel, crème brûlée caramel, mousse au chocolat.



P'tit Auré : Croustillant praliné, dacquoise à la noisette, crèmeux chocolat, chantilly chocolat lait.



Txacoli : Biscuit chocolat, crèmeux praliné, compotée de pommes vertes, mousse allégée Ivoire vanille.



Royal : Biscuit croquant, praliné, chocolat blanc, feuilletine mousse chocolat noir, fraise semi confite.



Piémont aux abricots : Biscuit noisette, bavaroise noisette, coulis d'abricot.



les p'tits polis

De délicieux intérieurs sublimés par un chocolat de qualité.

Chocolats

Nos chocolats maison vous invitent au voyage...
Garantis pur beurre de cacao enrobés d'une fine couche de chocolat noir ou lait, ils vous feront découvrir les nouveaux horizons de vos papilles.

NOUVEAU

Nouveauté 2018 : Chocolat praliné pistache



Pains spéciaux

Brioche de Noël chataigne, chocolat blanc.

NOUVEAU

A chaque spécialité son pain...

En apéritif : Notre pain de l'Alma (Anjou rouge noisette, rosette), préfo traditionnel, provençal, anchois, oriental ou mulet de Loire, petits fours salés.

Fruits de mer : Pain de seigle au citron, ligérien aux céréales, pain de seigle ou de campagne, tourte de seigle pur bio à la coupe.

Entrées : La couillue, petit ligérien individuel, tradition ou flute, baguette céréales et raisins.

Foie gras : Pain aux figues, pain rustique, pain de mie maison, pain d'épices, pains de mie spécial foie gras.

Plats chauds : Pain rustique, de campagne, flûte ligérienne.

Fromage : Pain aux noix.

Pains à la coupe : Tourte de campagne, tourte de seigle bio, tourte Bénic, tourte de sarazin, pain d'épices maison.

Macarons

Laissez vous séduire par les différents parfums de notre collection macarons 100% maison qui raviront petits et grands.

Classiques (chocolat, pistache, nougat, caramel beurre salé...) ou plus originaux (fraise coquelicot, mangue ivoire Violette, mara tagada rhubarbe...), nos macarons sont proposés en boîtes de 6, 9, 12, 16, 25 et 36 pièces.





Pains délices



IDÉE CADEAU



Collection 2017

les p'tits polis arrivent!

Le magasin sera ouvert
les 24, 25 et 31 décembre 2017
+ 1er janvier 2018

NOUVEAU



Ne pas jeter sur la voie publique © Impression studio 449.com

Méchinaud

8 Place de la Févrière
Saint Florent-le-vieil
49410 Mauges sur Loire

02 41 72 55 29

boulangerie-mechinaud.fr



Bonnes Fêtes
et tous nos voeux

