

Au Cœur
des Saveurs



Boulangerie - pâtisserie artisanale
Traiteur-party

Daniel Baumgartner

***Nos bûches
et autres gourmandises
pour les fêtes***



La Normande

***Médaille d'or au
Swiss Bakery Trophy***

*Bavaroise légèrement parfumée au Calvados
Pommes tatin
Crème brûlée vanille*



La Tonka

***Médaille de bronze au
Swiss Bakery Trophy***

*Mousse chocolat
Crème brûlée à la fève de Tonka
Coulis de fruits rouge*



L'abricot - café

*Mousse au café
Crèmeux abricot
Biscuit aux amandes*

Nouveautés 2014



La passionnelle

Mousse chocolat blanc parfumée à la citronnelle

Biscuit roulade et confit framboise

Croquant praliné-chocolat

Biscuit aux amandes

La Pabana

Mousse coco

Crèmeux pabana

(passion, banane, ananas)

Sablé breton

Nougatine au sésame

Sans oublier les traditionnelles :

- Mocca crème au beurre*
- Truffé chocolat*
- Forêt noire*

***Prix des bûches :** 6.50 francs par personne*

1 part = 4 cm de large

Maximum 12 personnes par bûche

Pour vos apéritifs :

<i>Mini Canapés rond assortis</i>	<i>2.-/pce</i>
<i>Mini Vol-au-vent crevettes ou truite fumée</i> <i>(minimum 12 pièces)</i>	<i>2.20/pce</i>
<i>Barquettes de magrets canard fumés</i> <i>(minimum 12 pièces)</i>	<i>2.20.-/pce</i>
<i>Pains surprise :</i>	
<i>- jambon – fromage - salami</i>	<i>50.-/pce</i>
<i>- saumon et/ou mousse de thon</i>	<i>60.-/pce</i>
<i>Feuilletés salés assortis</i>	<i>70.- / kg</i>
<i>Mini Croissants au jambon</i> <i>(1kg env. 100 pièces)</i>	<i>70.- / kg</i>
<i>Flûtes au sel</i> <i>(1 kg env. 120 pièces)</i>	<i>45.- / kg</i>
<i>Flûtes au fromage, sésame, cumin, pavot,</i> <i>Pistaches (1kg env. 100 pièces)</i>	<i>45.- / kg</i>

Au Cœur des Saveurs
Daniel Baumgartner

<i>Rue de la Gare 4</i>	<i>Rue de paix 1</i>
<i>1260 Nyon</i>	<i>1196 Gland</i>
<i>Tél/fax 022/361 26 47</i>	<i>Tél : 022/364 70 35</i>
	<i>Fax : 022/364 70 38</i>

www.au-coeur-des-saveurs.ch

**photos non contractuelles*