

# HEURES D'OUVERTURES

(\*Durant le temps des fêtes\*)

## DÉCEMBRE / JANVIER 2024

Lun. 23	8h à 16h	/	30	8h à 16h
Mar. 24	8h à 16h	/	31	8h à 16h
Mer. 25	Fermé	/	1 <sup>er</sup>	Fermé
Jeu. 26	Fermé	/	2	Fermé
Ven. 27	7h30 à 18h30	/	3	7h30 à 19h
Sam. 28	7h30 à 17h	/	4	7h30 à 17h
Dim. 29	7h30 à 17h	/	5	7h30 à 17h

\*Nous serons fermé lundi le 6 janvier.



Pour vous assurer d'obtenir tout ce dont vous avez besoin pour célébrer le temps des fêtes, [SVP de commander à l'avance.](#)

Merci de votre collaboration.



**Date limite pour les commandes :  
le dimanche 15 décembre, 2024.**

**POUR LA FÊTE DES ROI  
LE 5 JANVIER 2025.**

N'oubliez pas:  
Commandez dès maintenant  
vos galettes!



Nos souhaits les plus sincères

La direction et le personnel s'unissent afin de vous offrir leurs meilleurs vœux de paix, de bonheur et de prospérité à l'occasion de Noël et de la nouvelle année 2025.

**Pâtisserie Brossard**

3250, boul. Rome, Brossard  
☎ 450 • 676 • 6266

[www.patisseriebrossard.com](http://www.patisseriebrossard.com)

[www.patisseriebrossard.com](http://www.patisseriebrossard.com)

**PÂTISSERIE BROSSARD**

Pâtisserie • Chocolats belges  
Boulangerie artisanale



**FESTIVITÉS  
2024**



☎ 450 • 676 • 6266

### BÛCHES

**Chocolat** : Génoise chocolat, intérieur et finition crème au beurre chocolat.

**Noisetier** : Génoise chocolat, intérieur crème au beurre praliné et finition miroir chocolat au lait.

**Dulce de leche** : Génoise vanille, crème au beurre vanille et dulce de leche.

**Bouleau** : Génoise vanille, crème au beurre érable recouvert de pâte d'amande.

### BÛCHES ENTREMETS

**Toblerone** : Mousse au chocolat toblerone et fond brownies et finition miroir chocolat.

**Tentation Canneberge**: Mousse au chocolat noir, insert de crème brûlée et canneberge, sablé breton au fond et finition miroir rouge.

**Empereur**: Mousse au chocolat noir, fond croustillant au pralin et finition ganache.

**Choco framboise** : Mousse au chocolat et framboise avec soupçons de confiture de framboise et finition miroir rouge.

### PETITES DOUCEURS

- ✦ Cupcakes
- ✦ Buchettes vanille et chocolat

### PÂTÉS ET QUICHES

- ✦ Tourtière
- ✦ Pâté au saumon
- ✦ Pâté mexicain
- ✦ Pâté au poulet
- ✦ Quiche Lorraine
- ✦ Quiche aux épinards
- ✦ Quiche aux poireaux et Brie

### VIENNOISERIES

- ✦ Croissant au beurre
- ✦ Chocolatine
- ✦ Croissant au fromage
- ✦ Danoises
- ✦ Croissant aux amandes
- ✦ Muffins
- ✦ Croissants érable

### SUGGESTIONS CADEAUX

- ✦ Chocolats belges assortis
- ✦ Confitures
- ✦ Gâteaux aux fruits
- ✦ Petits fours
- ✦ Produits du terroir (Foie gras, confits, rillettes, magret, terrines et gibiers)
- ✦ Figurines en pâte d'amande
- ✦ Certificats cadeaux

La **boulangerie** est toujours soucieux de vous offrir la meilleure qualité possible, nous produisons sur place un vaste assortiment de pains spéciaux fabriqués selon la méthode ancienne à partir d'un levain naturel.

- ✦ Pain naturel
- ✦ Pain au levain
- ✦ Pain 9 grains
- ✦ Pain Quinoa
- ✦ Pain au fromage
- ✦ Pain à l'oignon
- ✦ Pain aux olives
- ✦ Pains aux tomates séchées
- ✦ Pain aux raisins
- ✦ Pain aux noix
- ✦ Pain canneberges et chocolat
- ✦ Pain pommes et cannelle
- ✦ Pain aux tournesols
- ✦ Pain noisette, miel et raisin
- ✦ Petit pain rond et long
- ✦ Petit pain à salade

- ✦ Fougasse olive ou mexicaine
- ✦ Calzone
- ✦ Pizza froide

**Pour l'occasion, commandez des pains aux formes spéciales :**

- ✦ Pain en forme de canne, de Père Noël, crocodile, pain d'épis et de couronne de Noël.