

Puisque la période des Fêtes est spécialement achalandée, et pour vous assurer d'obtenir tout ce dont vous avez besoin, nous vous suggérons de commander à l'avance.

Merci de votre collaboration.

La date limite pour les commandes est le **dimanche 15 décembre.**

*N.B. : Commandez dès maintenant vos galettes pour la fête des Rois le 6 janvier 2020*



### 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 2020!*

### Nos heures d'ouverture

*Prenez note que pour la période des fêtes, l'horaire régulier est modifié.*

*Merci de votre compréhension.*



Lundi	23 déc. 8h à 16h	30 déc. 8h à 16h
Mardi	24 déc. 8h à 16h	31 déc. 8h à 16h
Mercredi	25 déc. Fermé	1 <sup>er</sup> janvier Fermé
Jeudi	26 déc. Fermé	2 janvier Fermé
Vendredi	27 déc. 7h30 à 19h	3 janvier 7h30 à 19h
Samedi	28 déc. 7h30 à 17h	4 janvier 7h30 à 17h
Dimanche	29 déc. 7h30 à 17h	5 janvier 7h30 à 17h
Lundi	6 janvier Fermé	

## *Pâtisserie Brossard*

**Festivités 2019**



*Pâtisserie  
Chocolats belges  
Boulangerie artisanale*

**3250 Boul. Rome, Brossard**

**Tél : 450 676-6266**

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

*Pour l'occasion du Temps des Fêtes,  
nous vous proposons un vaste assortiment  
d'entremets et bûches qui sauront  
certainement satisfaire les bouches  
les plus fines.*

*N'hésitez pas à demander de plus amples  
renseignements, nous nous ferons un plaisir  
de vous répondre!*



### Nos 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
- \* **Vanille** : Génoise vanille, intérieur et finition crème au beurre vanille
- \* **Bouleau** : Génoise vanille, crème au beurre érable recouverte de pâte d'amande.

### Nos bûches entremets

- \* **Choco-framboises**: Mousse chocolat, mousse aux framboises au centre, red velvet au fond et finition velours rouge
- \* **Cappuccino** : Mousse cappuccino, insert mousse tiramisu, sablé breton au fond et finition miroir
- \* **Empereur**: Sabayon au chocolat noir et fond croustillant au pralin finition ganache

### Nos pâtés

- \* Pâté au poulet
- \* Pâté au saumon
- \* Pâté mexicain
- \* Tourtière
- \* Tarte aux tomates

### Nos quiches

- \* Lorraine
- \* Brocolis et cheddar
- \* Épinards
- \* Asperges
- \* Poireaux et Brie

### Nos 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

*Des certificats cadeaux  
sont disponibles.  
Informez-vous auprès  
de notre personnel*



### La boulangerie

*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 graines germées
- \* Pain au fromage
- \* Pain à l'oignon
- \* Pain aux olives
- \* Pains aux tomates séchées
- \* Baguette poivre noir
- \* Pain aux raisins
- \* Pain aux noix
- \* Pain canneberges et chocolat
- \* Pain pommes et cannelle
- \* Fougasse
- \* Pain aux tournesols
- \* Pain noisette, miel et raisins
- \* Petit pain à salade

### NOUVEAUTÉS

- \* Pain Oka et herbes de Provence
- \* Pain canneberges et graines de citrouilles

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

- \* Pain en forme de canne, de Père Noël, de tortue, de crocodile, de pain d'épices et de couronne de Noël.