

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

Merci de votre collaboration.

La date limite pour les commandes est le **dimanche 18 décembre.**

Mardi	20 déc. 7h30 à 18h	27 déc. 7h30 à 18h
Mercredi	21 déc. 7h30 à 18h	28 déc. 7h30 à 18h
Judi	22 déc. 7h30 à 20h	29 déc. 7h30 à 20h
Vendredi	23 déc. 7h30 à 20h	30 déc. 7h30 à 20h
Samedi	24 déc. 8h à 16h	31 déc. 8h à 16h
Dimanche	25 déc. Fermé	1 janv. Fermé
Lundi	26 déc. Fermé	2 janv. Fermé

*NB : Commandez dès maintenant vos galettes pour la fête des rois le 6 janvier 2017!*



### *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 2017!*

### *Nos heures d'ouvertures*

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

*Merci de votre compréhension.*



## *Pâtisserie Brossard*

**Festivités 2016**



*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

\* **Dulce de leche** : Génoise vanille, crème au beurre, caramel finition crème au beurre

### Nos bûches entremets

\* **Fleurs de sel**: Mousse chocolat, crème caramel fleurs de sel au centre, sablé breton au fond et finition miroir chocolat

\* **Sublime aux framboises** : Mousse chocolat blanc, insert gélatiné à la framboise, brownies au fond et finition velours rouge

\* **Empereur**: Sabayon au chocolat noir et fond croustillant au pralin

### Nos pâtés

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

### Nos quiches

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

### Nos viennoiseries

- \* Croissant au beurre
- \* Chocolatine
- \* Croissant au fromage
- \* Danoises
- \* Croissant aux amandes
- \* Muffins

### Suggestions cadeaux

- \* Chocolats belges assortis
- \* Confitures
- \* Gâteaux aux fruits
- \* Petits fours
- \* Macarons
- \* 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 au fromage
- \* Pain à l'oignon
- \* Pain aux olives
- \* Pains aux tomates séchées
- \* Pain Jalapeno
- \* Baguette poivre noir
- \* Pain canneberges et chocolat
- \* Pain aux raisins
- \* Pain pommes et cannelle
- \* Fougasse
- \* Petit pain à salade
- \* Pain aux noix
- \* Pain aux tournesols
- \* Pain aux noisettes et miel

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

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

