

Collection de Noël
et fêtes de fin d'année
2024/2025

MAISON
Viennet 1861
Mâîtres Artisans Pâtissier et Boulanger

Un gage de qualité tous les jours de l'année

ANIMATION

Judi 19 décembre à 18h
Bûche offerte aux enfants
Pour l'opération - Mille et une lanternes

DÉGUSTATION DE BÛCHES

Samedi 7 décembre et dimanche 8 décembre
dans nos magasins de Villers-le-Lac et Grand'Combe-Chateleu
Samedi 14 décembre et dimanche 15 décembre
dans notre magasin d'Orchamps-Vennes

BOUTIQUE EN LIGNE

Réservez vos gourmandises sur viennetboutik.com

Depuis 5 générations,
Artisans et créateurs de douceurs.

Les apéritifs

MIGNARDISES SALÉES

Crudité, poisson, charcuterie, burger, macaron salé, Paris Brest champignon, baba vin jaune, mousse, tartelette...

le plateau de 20 pièces22,00 €
soit 1,10 €/pièce

PAINS SURPRISES

Mer (Thon, saumon),

Végétarien (Betterave, fromage aux fines herbes)

Campagnard (Saucisson, jambon fumé)

4 pers.14,00 €

6 pers.21,00 €

8 pers.28,00 €

PRÉFOU (Pain à l'ail) la pièce3,50 €

PANETTONE SALÉ

NEW

Saucisse de Morteau Comté15,00 €

VERRINES SALÉES

le plateau de 12 pièces18,00 €

PLATEAU BURGER

20 pièces24,00 €

PLATEAU DE TARTES SALÉES

Tarte poireaux, thon/tomate et quiche lorraine traditionnelle 20 pièces24,00 €

Les après-dessert

MIGNARDISES

la pièce 1,10 €

le plateau de 20 pièces 22,00 €

le plateau de 30 pièces 33,00 €

MACARONS

1 pièce 1,10 €

5 pièces 5,50 €

10 pièces 11,00 €

Sans lactose

Sans gluten

Pour vos repas, nos choix de Pains

Variez vos pains avec votre menu

- Personnalisez votre table avec notre boule conviviale étoile de Noël : 0,65 €.

NEW

LE PAIN CÉLESTE

Malt d'orge torrifié, éclats d'amande, cubes d'abricots et de figues, graines de courges et tournesol 4€ / pièce

PAIN CIABATTA (pour les salades)

moelleux à l'huile d'olive 1,50 €

PAIN AU LARD COMTÉ

dans sa sangle en sapin 3,00 €

PAIN DE MIE (toasts) 2,80 €

PAIN DE SEIGLE CITRON

(huîtres, fruits de mer) 2,50 €

PAIN BÛCHERON

rustique sur levain, le kg 3,50 €

PAIN ÉPEAUTRE

riche en magnésium, pauvre en gluten 4,00 €

PAIN AUX FIGUES 2,80 €

PAIN AUX NOISETTES (fromages) 2,80 €

PAIN AUX NOIX (fromages) 2,80 €

PAIN AUX RAISINS (fromages) 2,80 €

PAIN BÛCHERON NUTRITIONNEL

(pain nutritionnel) le kg 7,00 €

PAIN FÉCULE DE POMMES DE TERRE ET GRAINES

DE CHIA **NEW** 2,50 €

PAIN CIABATTA OLIVE 2,80 €

PAIN SANS GLUTEN 4,00 €

BAGUETTE FITNESS

(3 fruits, 7 graines, farine complète) 1,80 €

BAGUETTE AUX FRUITS ROUGES

(baies de Goji et cranberries, figues) ... 3,00 €

BAGUETTE SPORTIVE 1,40 €

BRIOCHE SANS GLUTEN  5,00 €

PAIN D'ÉPICES MAISON

vendu au poids, le kg 34,00 €

TOURTE DE SEIGLE

longue conservation, le kg 7,00 €

PAIN CHÂTAIGNIER **NEW**

(crème de marron, noix, châtaigne) 4,00 €

PANETTONE SUCRÉ

(chocolat, praline rose) 15,00 €

PAIN SANS GLUTEN

aux céréales 5,00 €

PAIN DETOX

Sésame noir, cube de pomme Granny Smith

et zeste de citron vert sur une base de farines

anciennes. Idéal pour accompagner les fruits

de mer, le saumon 4,00 €

Les nouveautés

KIT GOURMANDISES DE NOËL

75 € (valeur 80 €)

- Pain surprise pour 6 personnes (parfum au choix)
- notre plateau de 20 mignardises sucrées ou salées
- une bûche au choix 6 personnes (y compris glacée)
- une boîte de Nounours Guimauve
- 1 pain spécial

BÛCHE ROUSSILLON 4, 6 ou 8 pers.

Pain de Gênes Pistache, compotée abricots, mousse pistache au yaourt.

👍 Fraîcheur et douceur fruitée.

BÛCHE HORLOGE COMTOISE - 30€ / 6 pers.

(servie avec une crème anglaise) Biscuit aux éclats de nougatine, mousse praliné et cognac.

👍 Indémodable et relookée dans son style régional !

Les classiques

BÛCHE FORÊT NOIRE / 4, 6 ou 8 pers.

Moelleux chocolat, chantilly, cerises légèrement alcoolisées, copeaux de chocolat noir.

👍 Un classique de Noël !

BÛCHE SICILIENNE - 30€ / 6 pers.

Biscuit Madeleine Citron

Crème Citron, Basilic, Huile d'olive, Mousse Citron,

👍 Un vrai rayon de soleil !

Les chocolatées

BÛCHE FRANCOMTESSE / 4, 6 ou 8 pers.

(servie avec une crème anglaise)

Sablé breton, crème vanille, framboises, mousse chocolat lait/framboise.

👍 Croustillante et savoureuse, succès assuré !

BÛCHE PETIT BISCUIT - 20€ / 4 pers.

Moelleux choco, caramel beurre salé

Cacahuètes et noisettes

👍 Pour les petits et les grands!

Nos bûches sont disponibles en 4 pers. 20€, 6 pers. 27 € ou 8 pers. 34 €
(sauf si indiqué taille unique)

Dégustation de bûches

le samedi 7 et dimanche 8 décembre à Villers-le-Lac et Grand'Combe-Chateleu
et le samedi 14 et dimanche 15 Décembre 2024 à Orchamps-Vennes

Pour toute commande de 50€ ou plus, une galette d'une valeur de 12€ vous sera offerte au mois de janvier.

Les fruitées

BÛCHE FLEUR DES ÎLES 🌿 / 4, 6 ou 8 pers.

Biscuit coco, crèmeux passion, mangue caramélisée, mousse chocolat blanc, sans gluten.

👍 Les îles sur votre table de Noël !

BÛCHE VIKING / 4, 6 ou 8 pers.

NEW

Craquant spéculoos, biscuit amande, pomme caramélisée, mousse caramel.

👍 Incontournable !

Notre collection glacée

*Toutes nos glaces
et sorbets sont faits maison*

BÛCHE À L'ORANGE 🌿 / 4, 6 ou 8 pers.

Meringue, sorbet orange, oranges confites.

👍 L'orange givrée à partager !

LA LUGE DE NOËL - 30€ / 6 pers.

Financier framboise, mousse glacée cassis, glace au yaourt et coulis de mûres.

👍 Souvenir d'enfance !

NEW PANIER DE PROFITEROLES - 30€ / 6 pers.

(sauce chocolat noir, à réchauffer)

Nougatine aux amandes, pâte à choux, glace vanille.

👍 Pure gourmandise !

L'IGLOO - 34€ / 8 pers.

Dacquoise noisette, nougat glacé, sorbet framboise.

👍 Un classique tellement bon.

La pièce montée de Noël

Choux et nougatine garnie d'une crème mousseline en forme de cadeau

Taille unique (8 pers. = 32 choux / 40 €)

PARFUMS Vanille ou Grand Marnier ou chocolat ou Praline

L'entremet de Nouvel An

L'HORLOGE COMTOISE / À réserver - 80€ / 8 pers.

ÉDITION LIMITÉE

Un entremet d'exception sur votre table pour fêter la nouvelle année.

Véritable horloge en chocolat qui renferme un entremet pistache abricot aux saveurs du Roussillon.

Sans lactose

Sans gluten

🌿



À vos crayons, Dessinez !

À déposer dans une de nos boulangeries avant le 07 janvier 2025

Nom : Prénom

Tél. : Âge :

Pour passer vos commandes

Pensez à commander en ligne
sur notre site internet : viennetboutik.com

Nous vous invitons à passer
vos commandes de Noël avant le **22 décembre au soir**
et vos commandes de Nouvel-An avant le **29 décembre au soir**.

NEW

NOS PANIERS DE PETITS FOURS
PÂTE À TARTINER MAISON
NOS BOX DE MARRONS GLACÉS
NOS MONTAGES EN CHOCOLATS
NOS BELLES COMTOISES
NOS CALENDRIERS DE L'AVEUT
BALLOTINS DE CHOCOLAT
(Gagnez votre vignette Suisse)
MOULAGES COLORÉS MAISON
PANIERS GARNIS ET COFFRETS CADEAUX
SÉLECTION DE PRODUITS MAISON
MAISONS EN PAIN D'ÉPICES
COOKIES DE NOËL
NOUNOURS GUIMAUVE MAISON
BOÎTES DE PERLES DE LOU

Pour
offrir

Depuis 5 générations, Artisans et créateurs de douceurs.

Nos galettes labellisées Primeur

(Comtoisine, Comtoise, Pomme, Frangipane et Coquine) et cette année

Notre galette signature noix de coco avec une nouvelle collection de fèves..

NEW

dès le 1^{er} janvier 2025

Et avec chaque galette
achetée, toujours une
bouteille de cidre offerte.

Ouvert tous les jours de 5h30 à 19h15 sans interruption
du mardi 26 Novembre 2024 au dimanche 5 Janvier 2025 inclus.

3, Rue Berçot • 25130 Villers-Le-Lac • Tél. 03 81 68 00 71

Le Beugnon • 25570 Grand'Combe Chateleu • Tél. 03 81 68 86 27
boulangerviennet@wanadoo.fr

*Nos magasins sont ouverts le 24 et le 31 Décembre de 5h30 à 18h
et le 25 de 7h à 12h.*

22, grande rue • 25390 Orchamps-Vennes

Ouvert le 25 et 31 Déc. et le 1er Janv.

7h-12h le 25 Déc. - 6h30-13h le 31 Déc. - 6h30-13h le 1er Janv.

Le Pain du Jour • Col des Roches • 25130 Villers-Le-Lac

Fermé du 20 Décembre 2024 à 9h30 au 5 Janvier 2025 inclus.

Retrouvez-nous toute l'année à :

Le Panier Sympa • 25790 Les Gras • Tél. 03 81 68 36 64

www.viennet.fr



Facebook



Instagram

