

d'Autrefois



Ouvertures spéciales fêtes

Samedi 24 décembre 2016 de 6h30 à 20h00
Dimanche 25 décembre 2016 de 6h30 à 13h30
Samedi 31 décembre 2016 de 6h30 à 20h00
Dimanche 1^{er} janvier 2017 de 6h30 à 13h30

Au Pain



• Au Pain d'Autrefois •

603, Avenue Pierre Loti Tél. : 04 94 41 34 45
Ouverture 6h30 à 20h00 7 jours sur 7

Passez vos commandes
dès à présent
La qualité, le service
et le sourire
en plus !

Nos Spécialités

Nos Confiteries

Panetone, Pompe à l'huile, Pain d'épices, Marron glacé.

Nos Petits Fours

Tuiles aux amandes, Cornes de bison, Meringues

Nos Pâtisseries

Royal, Castel, Opéra, Mignardises assorties...

Nos Pains

Seigle, Mie, Toast, Fournée provençale, Brochette de pains,
Réduction en tout genre.

Nos Salés

Pain Surprise, Pâté lorrain, Anchoïade, Cake salé, Gougères gruyère.

Nos Bûches

Diamant noir, Pièce montée, Fruits rouges, Citron meringuée, 3 chocolats...



Toute l'équipe
d'Au Pain d'Autrefois
vous souhaite de bonnes
fêtes de fin d'année !

Offre spéciale épiphanie

1 bouteille de cidre offerte* pour
l'achat d'une grande galette des
Rois (8 pers.) ou de deux petites
(6 pers.).

* (dans la limite des stocks disponibles)

www.aupaindautrefois.com

Toute l'équipe d'Au Pain d'Autrefois vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'année !

Noos Confeiseries



ASSORTIMENT DE CHOCOLATS ARTISANAUX : Pur beurre de cacao

MARRONS GLACÉS : fabrication maison

FRUITS CONFITS : ananas, figue, orange, poire, fraise, cerise...

PÂTE DE FRUITS ARTISANALES

Noos Salés

ENTRÉES CHAUDES : pâté lorrain (4 ou 6 pers.), quiches différents parfums.

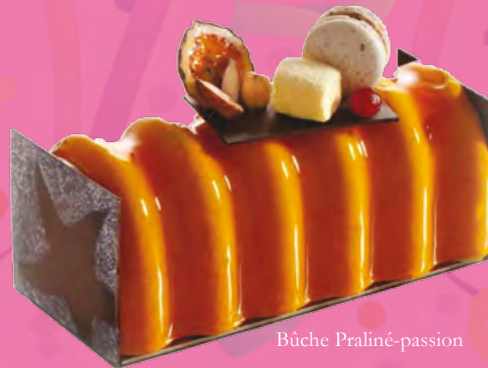
RÉDUCTIONS SALÉES : pizza, pissaladière, roulé saucisse, roulé olive, roulé anchois, quiche lorraine, pâté lorrain...

- PAIN SURPRISE
- ANCHOÏADE
- CAKE SALÉ
- GOUGÈRES

Noos Bûches de Noël

Renseignez-vous dès à présent !

Noos Bûches Créatives



Bûche Praliné-passion

PRALINÉ-PASSION : mousse praliné sur biscuit pétillant, batonnet meringue et crémeux passion.

NOUVEAUTÉ ! BÛCHE CITRON MERINGUÉE : Biscuit madeleine, mousse citron, crémeux citron, meringue italienne.

PIÈCE MONTÉE : gouttière nougatine, choux crème pâtissière.

FORÊT NOIRE : mousse chocolat, cerises amaréna, biscuit chocolat, chantilly.

Noos Bûches Glacées

VANILLE-CARAMEL BEURRE SALÉ

VANILLE-CHOCO

VANILLE-FRAISE

OMELETTE NORVÉGIENNE :

glace grand marnier, coeur vanille.

CHANTECLAIR : café, praliné, chocolat
(Pour 6 pers. en rond)

3 CHOCOLATS : ganache chocolat noir, insert chocolat blanc et mousse chocolat au lait sur biscuit pétillant.

NOUVEAUTÉ ! BÛCHE FRUITS ROUGES : biscuit amande, pétillant fraise, mousse fruits rouges et chocolat blanc.



Bûche fruits rouges

DIAMANT NOIR : biscuit praliné beurre salé, mousse chocolat, enrobage glacé chocolat.



Diamant Noir

Spécialités

Bûche Pièce montée, Diamant noir, Forêt noire, 3 chocolats.

Noos Pains Blancs

- LA BOULE
- LE PAIN
- LA BAGUETTE
- LA BANETTE
- LA FICELLE
- LA NAVETTE
- LA CASQUETTE
- BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Noos Pains Spéciaux

Nous vous proposons toute une gamme de pains de fabrication artisanale qui bénéficie d'un façonnage manuel, sans additif, ni conservateur.

Quel pain choisir avec vos mets ?

PAIN D'AUTOMNE : foie gras, magret.

PAIN DE MOISSON : viandes marinées, terrines de gibier, fromage.

PAIN COMPLET : gibiers, fruits de mer, fromage à pâte molle ou fondue.

PAIN 6 CÉRÉALES : viandes marinées, terrines de gibier, fromage.

PAIN DE SEIGLE : fruits de mer, poissons crus ou fumés, charcuterie.

PAIN DE MIE : poissons crus ou fumés, foie gras, caviar.

PAIN PAYSAN : viandes rouges, lapin, volaille, charcuterie, fromage.

PAYSAN NOIX : salades, poulet, pâtés, fromage.

PAYSAN OLIVE : salades, omelettes, charcuterie, fromage.

LA FOURNÉE : foie gras, gibier, fruits de mer, viandes, fromage.