

Joyeuses Fêtes 2025



Didier
BOURDIL
Maître Artisan
Boulangier Pâtissier
TARTAS • BEGAAR

Des Cadeaux Surprenants !

Pour compléter votre table de desserts, offrir à vos proches ou éveiller vos papilles en famille ou entre amis :

les incontournables cookies de Didier, nos panettones, notre cake orange, citron et chocolat, notre cake Écureuil, nos pâtes de fruits, nos sucettes de chocolat, nos pâtes à tartiner Maison, nos marrons glacés, notre pain d'épices, notre pain de Noël, nos chocolats fins, nos pochettes cadeaux...



Nos bûches au beurre



Biscuit roulé avec
une crème au beurre
allégée : praliné,
chocolat ou café.

4 pers. : 17,80€ - 6 pers. :
26,70€ - 8 pers. : 35,60€

Nos bûches glacées

Vanille & Chocolat ou
Yaourt & framboises
Uniquement pour 6 pers. : 28€

Notre plateau de mignardises

**EN PLATEAU
DE 15 PIÈCES : 23,50€**

- 3 Russes praliné.
- 3 Royals.
- 3 Choux.
framboise-pistache.
- 3 Tartelettes citron.
- 3 Tartelettes
vanille & caramel.

Pour nous permettre de mieux vous servir,
merci de passer vos commandes
**avant le dimanche 21 décembre
à 12h00**
uniquement à la boutique de Bégaar.

Pour une question d'organisation,
votre **boutique de Tartas sera fermée
le mercredi 24 et jeudi 25 décembre**
Élodie vous accueillera à la boutique de Bégaar.

Votre **boutique de Bégaar** sera ouverte :

**Le mercredi 24 décembre
de 6h30 à 18h30 NON STOP**

**Le jeudi 25 décembre
de 7h00 à 12h30**

... Un dessert gourmand...

Nos bûches artisanales 'façon mousse'



Mont fudgi

Dacquoise pistache, crémeux pistache, mousse pistache et marmelade de mandarine.

**pers. : 22€ - 6 pers. : 33€
8 pers. : 44€**



Everest

Biscuit reconstitué croustillant, crémeux citron, biscuit pâte à choux, moelleux au thé vert et mousse à la bergamote.

UNIQUEMENT 6 pers. : 36€



Laponie

Croustillant praliné cacahuète, biscuit Sacher, crémeux chocolat et ganache montée à la cacahuète de Soustons.

**4 pers. : 24€ - 6 pers. : 36€
8 pers. : 48€**



Mont Blanc

Biscuit moelleux aux amandes et éclats de cassis, mousse vanille, insert cassis et crème de marron.

**Cette bûche est sans gluten.
4 pers. : 22€ - 6 pers. : 33€
8 pers. : 44€**

merci de passer vos commandes **avant le dimanche 21 décembre à 12h00**

Pour Un Apéritif Festif...

Nos petits fours

EN PLATEAU DE 15 PIÈCES : 28,00€

- 3 œufs mimosa truffés.
- 3 macarons au foie gras.
- 3 verrines de crème de chèvre et chutney de figues.
- 3 cuillères de butternut à la vanille, lard crispy.
- 3 dômes avocat-saumon.

merci de passer vos commandes
avant le dimanche 21 décembre à 12h00



Des Pains Originaux

Notre spécialité : La Pignada, baguette de 250grs fabriquée à partir de blés sélectionnés, avec une conservation exceptionnelle.

Mais aussi,

Notre nouveauté 2025, un gros pain à la coupe aux fruits secs (pistache, cranberries, abricot et figue), qui accompagnera aussi bien vos viandes que vos fromages.

La duo de blé, la Rustique et le Petit Bonheur, notre sélection de baguettes pour toute la famille.

Le pain aux figues, de seigle ou aux noix pour accompagner notre foie gras local, vos crustacés et poissons et votre plateau fromager.

Les pains spéciaux du quotidien : le maïs, l'épeautre, l'estive et le pavé de campagne.

Les petites coques duo de blé/pavot et Pignada/sésame : en portion individuelle pour vos convives.

Les ficelles apéritives au chorizo et chèvre/noix.

Seules les commandes de **minimum 10 pièces** seront prises en compte.
merci de passer vos commandes **avant le dimanche 21 décembre à 12h00**



La brioche de Noël

Une brioche garnie de raisins, d'oranges confites, de brisures d'amande, de cannelle et de pâte d'amande.

