



Frédéric et Héroïse Marchand

2, rue de l'Église - Baugé
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 89 16 43

info@lafontainedesdelices.fr
www.lafontainedesdelices.fr
fb.com/lafontainedesdelices

Bûches pâtissières : 22€50 (taille unique 5/6 pers.)



La marronnée fruitée

Financier cassis, panna cotta vanille, coulis cassis, mousse de marron



La chocolatée

Sablé chocolat, praliné, crémeux chocolat, mousse chocolat et tonka



La tiramisu

Crumble café, biscuit cuillère, crémeux café, mousse mascarpone



Bûches glacées

Sorbet fraise et abricot 26€

Taille unique 6 pers.

Biscuit macaron, sorbet fraise et abricot

Vanille noisette 26€

Taille unique 6 pers.

(réalisée par « Les Garçons Glaciers »)



Bûches crème au beurre

21€ (taille unique 5/6 pers.)

Chocolat, café, vanille de Madagascar ou Cointreau

Bûchettes (sans lait sans gluten)

Nouveauté d'Hélo : 4€



Notre boulangerie sera ouverte le 25 décembre et le 1^{er} janvier de 7^h à 13^h.
Date limite des commandes au 21 décembre pour Noël et le 28 décembre pour le Nouvel An.



Frédéric et Héloïse Marchand

2, rue de l'Église - Baugé
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 89 16 43

info@lafontainedesdelices.fr
www.lafontainedesdelices.fr
fb.com/lafontainedesdelices

Pour agrémenter vos repas La Fontaine des Délices vous propose...

Pour l'apéritif

Salé chaud : 0€60 pièce ou 10€80 le plateau de 20 pièces

Mini quiches lorraine ou légumes, Mini friands, Lards saumon,
Lards pruneau, Choux béchamel, Feuilleté au bleu

Canapé : 0€90 pièce ou 16€20 le plateau de 20 pièces

Truite fumée, Foie gras, Jambon de pays, Magret pomme, Rillettes de thon

Ficelle apéro : 1€65 pièce

Paline : 1€75 pièce

Pain surprise 56 toasts : 29€

Foie gras, Truite fumée, Jambon de pays, Fromage frais ail et fines herbes, Tarama,
Guacamole, Mousse de chèvre au pavot

Nos pains de Fêtes



Entrées : Tradition française, petit / grand mitron, Pain au quinoa BIO

Foie gras : Pain aux figues BIO, Pain d'épices

Viandes : Pain petit épeautre BIO, Boule de meule BIO

Poissons et fruits de mer : Tradition française, Tradigraines, Pain de seigle BIO,
Pain de seigle citron BIO

Fromages : Pain norvégien nature ou aux fruits moelleux, pain aux noix

Pain de mie : Nature, Céréales ou Complet

Pour présenter votre table : Brochette de petits pains