

Nos Pâtisseries

Fine pour la Saint

Sylvestre

-Les 6 Bûches

-Mille feuille coco/myrtille

--Choux Citron Meringué

-Choux Paris Brest

Pistache

-Eclair Fruit Rouge

Vanille Bourbon

-Eclair Chouchou

-Eclair Façon Mont-Blanc

-Verrine Chocolat Brownies

Pécan

-Allumette Pistache

Fruit Rouge

-Allumette Noisette Abricot

-Tartelette Latte Macchiato

-Tartelette Caramel Vanille

Bourbon Citron Vert

-Baba bénédictine

Kalamansi

Saint Honoré Macaron

Framboise



Site Internet:
[la-boulangerie-martin](http://la-boulangerie-martin.com)

Facebook:
[La-boulangerie-martin](https://www.facebook.com/La-boulangerie-martin)

Instagram
[La_boulangerie_martin](https://www.instagram.com/La_boulangerie_martin)

Nous serons fermés le
25 décembre 2025
ainsi que le
1^{er} Janvier 2026

Nos Pains

- Baguette de Tradition Normande
- Tradicroc / Paysanne
- Tourte de Seigle
- Pain Nordique/Viking/Écureuil
- Normandin aux Agrumes
- Miche au blé ancien de Froberville
- Pain de Mie/Mie graine
- Pain Figues Raisin Épices
- Matelot : farine de Blé ancien rouge de Bordeaux
- Petits pains de table Joyeux Noël et Bonne Année

Le Traiteur

- Pain surprise
- Amuses Bouches gastronomique
- Pâté en Croûte Maison

Bûche de Noël et entremet

La Normande :

Biscuit noisette, cœur aux pommes, streusel, chantilly au praliné corsé Cluizel

--San Martin :

Génoise moelleuse au chocolat Grand Cru Bio San Martin 70% Cluizel, crème au chocolat San Martin Bio 48% et son Thé Earl Grey, croustillant praliné corsé Cluizel, mousse chocolat San Martin 70%

-L'Orléanaise :

Biscuit moelleux amande, confit de cassis, crème de marron rhum, chantilly vanille Bourbon, bavaroise marron, croustillant gianduja

-La Garrigue :

Pain de Gênes amande, marmelade de fraise locale, croustillant amande, mousse citron vert, mélisse et thym citronné

-La Corse :

Streusel amande, biscuit cuillère, marmelade clémentine, crème brûlée orange et caramel, bavaroise orange cannelle

-La Vanuari :

Biscuit pâte d'amande chocolat, crème chocolat au lait 39% Vanuari Cluizel, mousseux amande vanille Bourbon

Nos Bûches Traditionnelles

Commande avant le 22/12/2025

A la Crème au Beurre

De ferme Locale

Chocolat -Praliné

Les Nouvelles Bûches

Traditionnelles

Fécampoise :

génoise bédictine, crémeux pomme, crème au beurre de ferme café

Cœur des bois Bourbon :

génoise, crémeux vanille Bourbon, confit fruits rouges, crème au beurre de ferme vanille Bourbon

Les Vacherins

Le Bédictin :

Meringue, crème glacé vanille Bourbon et raisins macérés Bédictine, glace Pomelos

Rêve de Lait Acidulé :

Glace au lait BIO de ferme chocolat lait Vanuari, mousse glacé passion, citron, week-end citron, meringue