

Réservez votre Pain de Fête *Artisan Boulanger*



Baguette à l'Ancienne
Baguette Française
Baguette Paysanne
Solognot
Bâtard aux Noix
Seigle noir
Etc...

Tous nos pains sont travaillés
à l'Ancienne...

Croisé d'Epeautre
Pain aux épices
Pain de mie
Mie traiteur
Pain complet
Pain aux châtaignes,
Figs, Raisins, Noix
Pain de meule
Pignon et Miel
Pain d'épices
Etc...

*Les Pains Serviettes sont disponibles
sur commande.*

C'est aussi...

- Des chocolats Fins dans le respect de la tradition.
- Des Couronnes de Rois briochées
à la Fleur d'oranger (4, 6, 8 pers.)
Des Galettes à la crème d'amande (4, 6, 8 pers.)
- Des Galettes au chocolat (4, 6, 8 pers.)

Docks Délices

*Toujours à votre disposition !
Frédérique, Louis et toute son équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes.*

Boutique ouverte :

Le lundi 21 décembre
Le vendredi 25 décembre de 7h à 13h
Les dimanches 20 et 27 décembre de 7h15 à 13h et 15h30 à 18h30.
Fermé le Lundi 28 décembre et le vendredi 1er janvier.

Boulangerie - Pâtisserie

DOCKS



DÉLICES

Joyeux Noël & Bonne Année

2010

LES DOCKS DE LA NÈGRESSE
3, rue Luis Mariano - 64200 BIARRITZ - Tél. 05 59 43 79 77

www.docks-delices.com

Pour réussir vos fêtes

Pensez à commander !

L'Apéritif

Assortiment de canapés sur pain de mie assortis en 5 variétés

- Blinis crème d'aneth et saumon fumé
- Crevettes flambées aillées
- Fagot d'asperges, œuf dur et tomate-cerise
- Foie gras et miel d'acacia
- Magret fumé et sa fondue d'oignons

1,00 € l'unité

En assiette de 20 pièces : 20 €

En plateau de 40 pièces : 40 €

Tapas sur baguette artisanale assortis en 5 variétés

- Serrano et beurre salé
- Moules mayonnaise ciboulette et tabasco
- Palette de légumes (courgette, aubergine, poivrons vert et rouge et sa sauce au piment d'Espelette)
- Mozzarella, tomates confites
- Rosette de Lyon et beurre salé.

0,90 € l'unité

En assiette de 20 pièces : 18 €

En plateau de 40 pièces : 36 €

Assortiment chaud de petits-fours salés - bouchées individuelles en 5 variétés

- Tartelettes méditerranéennes
- Tourtes d'escargots
- Choux pavot aux crevettes aillées
- Quiches aux épinards et au saumon
- Ravioles de poulet à l'estragon

1,00 € l'unité

En assiette de 20 pièces : 20 €

En plateau de 40 pièces : 40 €

Pains surprises garnis de 40 sandwichs en pain de campagne

Multi-goûts : 28,50 €

- Serrano, beurre salé
- Fromage de brebis et cerise noire
- Mousse de canard
- Roquefort et noix
- Rosette de Lyon, beurre salé

Pain de la Mer : 35 €

- Saumon fumé à l'aneth
- Rillettes de St-Jacques, crème de ciboulette
- Tarama citronné de truite et de crevettes

Les Desserts des Fêtes

Nos Spécialités

• La Petite Rose

Crèmeux de griottes, mousse de pêche de vigne, pulpe abricot et craquant de fruits.

• La Docks

Mousse au praliné, mousse chocolat 75% "Grandes Origines" et son craquant de nougatine.

• La Biguine

Mousse coco, cœur de mangue et passion, ganache chocolat sur un succès d'amande et coco.

• La Macumba

Glanduja noisette, pommes poêlées, mousse chocolat noir/noisettes, biscuit amandes et pommes.

• La Calypso

Bavaroise praliné à l'ancienne, cœur crèmeux vanille en gousse et craquant de pralin sur biscuit chocolat.

• La Sertao

Crèmeux de café, mousse légère chocolat noir et fève de café, biscuit moelleux aux amandes.

4 pers. : 18 € 8 pers. : 36 €

6 pers. : 27 € 10 pers. : 45 €

Les Traditionnelles

Crème au beurre fin, parfum naturel : Grand-Marnier, Chocolat, Vanille en gousse, Praliné à l'ancienne, Café

4 pers. : 15,80 € 8 pers. : 31,60 €
6 pers. : 23,70 € 10 pers. : 39,50 €

Les Mignardises

Notre farandole de mignardises assortie en 10 variétés

Tarte chocolat, mousse de fruits, tarte citron, tarte framboises, russe, savarin...etc...

En assiette de 20 pièces : 20 €

En plateau de 40 pièces : 40 €

Les Spécialités Glacées

• Jour de Fête

Sorbet chocolat noir, brisures de marrons glacés, velours de châtaigne.

4, 6 ou 8 pers. : 19,50 € / 29,50 € / 39,00 €

• Le Hérisson

Glace chocolat noir, glace caramel à la fleur de sel et craquant de paille de chocolat.

4/6 pers. : 25,50 €

6/8 pers. : 33,50 €

• La Coccinelle

Sorbet framboise et parfait vanille en gousse

4/6 pers. : 25,50 €

6/8 pers. : 33,50 €

Toutes nos bûches se déclinent à l'unité.