



Pour tout achat d'une galette 6 pers. minimum
achetée, une bouteille de cidre vous sera offerte.
(Dans la limite des stocks disponibles).

POUR LES FÊTES

bûches
pains spéciaux
chocolats
biscottes
petits fours

Michel GIBOULET, Jean MARIE et
leurs équipes vous souhaitent
d'agréables et heureuses
fêtes de fin d'année !

Boulangerie Pâtisserie

**GIBOULET
MARIE**



GENAS

52, Rue de la République
Téléphone : 04.78.40.13.34

Horaires :

Du Lundi au Vendredi :
6h30 à 19h00
Samedi : 7h à 19h00
Dimanche : 7h à 12h30



AZIEU

Rue Jean Jaurès
Téléphone : 04.78.90.10.41

Horaires :

Du Lundi au Vendredi :
6h30 à 19h00
Samedi : 7h à 19h00
Dimanche : 7h à 12h30

Horaires pour Noël & Jour de l'An

Les Mercredis 24/12 et 31/12 :
de 7h à 17h30
Le Jeudi 25/12 :
de 7h à 12h00

Fermetures exceptionnelles :

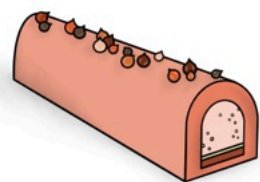
le Vendredi 26/12
le Jeudi 1er Janvier 2026

Votre commande est à retirer dans
le magasin, où elle a été enregistrée,

DATE LIMITE de commande :
21 décembre 2025

NOËL 2025

**GIBOULET
MARIE**
Boulangerie
Pâtisserie



Bûches Biscuit

TRADITIONS

GANACHE FRAMBOISIER
MULTIFRUIT PRALINÉ
FORÊT NOIRE (AUX GRIOTTES SANS ALCOOL)

Sur commande :

AMBASSADEUR GRAND MARNIER
CAFÉ VANILLE

SPÉCIALITÉS



AZÉLIA | Mousse chocolat au lait
Crèmeux azélia
Noisettes caramélisées
Biscuit moelleux chocolat



CRAQUANTE | Mousse chocolat noir 62%
Caramel beurre salé
Billes croustillantes
Biscuit sablé chocolat



QUIBERON | Mousse caramel beurre salé
Crèmeux vanille
Billes croustillantes
Biscuit madeleine spéculoos



CÉVENOL | Mousse marrons légèrement
parfumée au rhum, crème marrons
Morceaux de marrons glacés
Biscuit marrons

NOUVEAUTÉS 2025



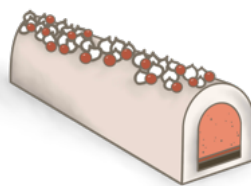
CAMILLA | Mousse cheesecake
Confit de framboises
Fond biscuit spéculoos
Décors crispies framboise



POP-CORN | Mousse pop-corn crouillante
Crème vanille & caramel
Biscuit noisette
Fond cookie gianduja



STEINTE - LUCIE | Mousse légère vanillée
Roulé compotée exotique
Biscuit pâte à choux
Croustillant coco



Bûches Glacées

Sur fond de biscuit moelleux

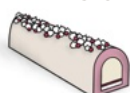
SPÉCIALITÉS

BÛCHE COCKTAIL



Glace vanille
Glaces et sorbets
Coeur de meringue
Langues de chat

VANILLE FRAMBOISE



Glace vanille
Sorbet framboise
Coeur de meringue
Chantilly

MARRONNIER



Glace marrons
Parfait marrons
Éclats de marrons glacés
Chantilly

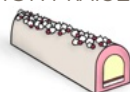
NORVEGIËNNE



Glace grand marnier
Coeur soufflé
aux écorces d'oranges
Meringue Italienne

NOUVEAUTÉS 2025

PASSION FRAISE



Sorbet fraise & passion
Coeur de meringue
Crispies fruits de la passion
Biscuit amande

SARTÈNE



Sorbet clémentine de corse
Coeur de meringue
Glace chocolat
Sablé breton chocolat

CHOCO-POIRE

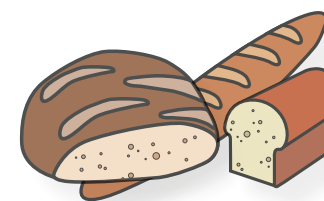


Glace chocolat
Mousse glacée caramel
Cubes de poires pochées
Sorbet poire
Biscuit sablé chocolat



Toutes nos bûches seront
déclinées en 3 tailles :
4, 6 et 8 personnes.

La part : 5,00€



Pains Spéciaux

APÉRITIF

Fougasses :

Olives, Lardons, Mozza-tomate séchée, Poulet-poivrons, Saucisses ou 3 fromages.

Mini quiches, pizzas et feuilletés

Pain surprise (saumon ou charcuterie et mixte)

Saucisson pistaché en brioche

Galettes : Olives, Fromage ou Lardons-oignons.

REPAS

Pains : Seigle, Céréales, Maïs, Figues, Noix,
Pain aux fruits, Pain au levain

Pain de tradition

Pain de mie

La Jeannette

(baguette aux 5 graines torréfiées)

Tortigraines

(baguette céréales à la semoule de maïs torréfiée)

⊕ Pour accompagner votre foie gras, nous vous conseillons de le déguster avec le Pain d'épices nature ou aux figues, ou avec le pain aux fruits.

POUR AGRÉMENTER VOS RÉCEPTIONS...

Sur commande

Petits fours
Mignardises
Chocolats
Marrons glacés
Macarons sucrés
Papillotes
Spécialités régionales



*les dessins des buches ne sont pas contractuels