



Galettes avec Fêves,  
Brioches pur Beurre,

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

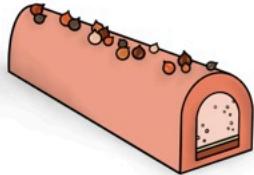
Fermetures exceptionnelles :  
le Vendredi 26/12  
le Jeudi 1er Janvier 2026

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

MULTIFRUITS 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  
Décor crispies framboise



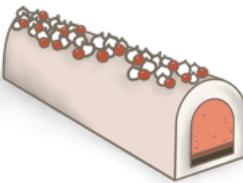
POP-CORN

Mousse pop-corn croustillante  
Crème vanille & caramel  
Biscuit noisette  
Fond cookie gianduja



SAINTE - 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

### NORVEGIENNE



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

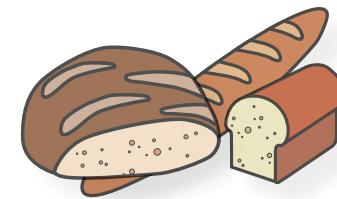
Sorbet poire

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 AGGRÉMENTER VOS RÉCEPTIONS...

*Sur commande*

Petits fours

Mignardises

Chocolats

Marrons glacés

Macarons sucrés

Papillotes

Spécialités régionales



\*les dessins des bûches ne sont pas contractuels