

Nos Glacées

à partir de 3,80€ la part

Dame blanche

Glace vanille, sorbet chocolat, caramel beurre salé, biscuit cookie

Le mystère de Couches

Glace vanille, glace praliné noisette, meringue, amande

Marguerite de Bourgogne

Glace vanille, sorbet cassis, coulis framboise marc de bourgogne, meringue

Pot de glace en 250,500 et 1000 ml

Vanille, pistache, chocolat, poire, pêche, abricot, citron vert, exotique, framboise, fraise, cassis

Nos Gourmandises

Petits fours sucrés

Tuile, cigarette, meringue...

Nanterre

Brioche pur beurre

Pralinette

Brioche aux pralines

Royale

Brioche roulée garnie de crème et fruits confits

Pâte de fruits

Chocolats

Lingot de Marguerite

Cake aux chocolats, glaçage gourmand

Afin de satisfaire au mieux vos envies,
merci de passer commande 48h à l'avance

N'hésitez pas à nous demander pour
toutes envies particulières !

Horaires de votre boulangerie

Mardi : 6h-20h

Mercredi : 6h-20h

Jeudi : 6h-20h

Vendredi : 6h-20h30

Samedi : 6h-20h30

Dimanche : 6h-20h30

Lundi : Fermeture

Venez découvrir nos pizzas le vendredi-samedi et dimanche à partir de 18h30
La carte vous attend en boutique !



Vous pouvez également retrouver notre pain frais dans le distributeur, 24h/7j

Une borne « Route 71 » est à votre disposition dans le magasin pour vous faire découvrir le département !



Le journal de Saône-et-Loire est en vente en boutique



Aux P'tits pains de Marguerite

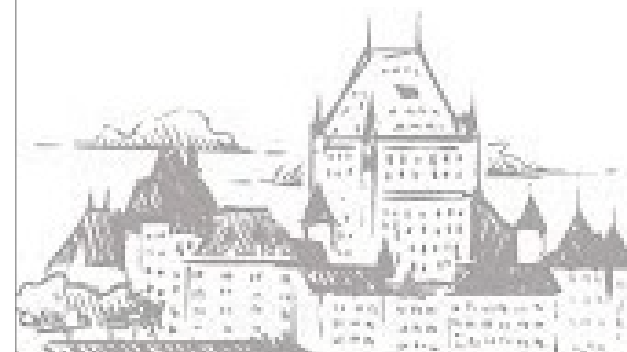
Boulangerie – Pâtisserie

~ Notre carte ~

22 rue saint Georges
71490, Couches
03.85.49.65.27

 @Aux P'tits pains de Marguerite

 @AuxptitsPainsdeMarguerite



Nos Pains

Pain et Baguette couchoise

Farine de tradition

Baguette et Pavé graines

Pain de campagne

Pain aux figues

Pain au maïs

Pain de seigle

Médiéval

Farine de seigle noir et mélange de graines

Pain aux noix

Sportif

Figue-abricot-raisin

Le Menhir

Pain à la coupe de 2,5 kg, farine de tradition

Pain de mie

Pain burger

Petits pains individuel

Les pains bien-être

Le pain de la Vivre

Farine de blés anciens et levain

Petit épeautre

Pain complet

Diabémix

Index glycémique bas

Rustique et Rustique graines

Sur base de levain

Nos Salés / Snacking

Assortiment de petits fours apéritifs

Mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, cake...

Baguette apéritive

Fromages, chorizo, lardon, tomate/olive

Gougère

Pâté en croûte

Brioche aux grattons

Feuilleté au jambon

Lasagne bolognaise

Quiche

Lorraine, fromages, poireau, saumon...

Sandwich

Jambon beurre, rosette, crudités poulet...

Wrap

Hamburger

Nos Tartes

à partir de 2,50€ la part

Tarte amande

Poire/pêche ou griotte

Tarte pomme

Hérisson *

Caramel beurre salé et ganache chocolat

Citron meringuée

Tarte couchoise

Meringué amande et framboise

Fruits frais *

Sablée breton, crème pâtissière, mélange de fruits frais

Tarte Tatin

Flan

Crumble

Compotée framboise, crumble coco, pêches flambées *

Compotée poire, crumble noisette, poire flambées *

Soleil levant

Crème passion, chiboust fruit rouge, meringue italienne

Tropézienne

Pavlova

Meringue, cœur fruit rouge, chantilly

Macaronade

Macaron, crème légère pistache, cœur framboise

Saint-Honoré

Paris-Brest

- A la part le week-end, ou entière sur commande :

Semoule

Tourte Cassis

Poire-amande-framboise

Nos Entremets

à partir de 3,30€ la part

Feuilletine

Croquant praliné feuilletine, mousse chocolat, dacquoise

Rubis

Biscuit madeleine citron vert, coulis fruit rouge, crémeux chocolat blanc et mousse fruit rouge

Solstice / Équinoxe

Entremet variant au rythme des 4 saisons

Opéra

Mille-feuille

Forêt-Noire

Roulé frisson

Biscuit joconde, crème légère vanille, gelée fruit rouge

- Entremet crème légère vanille, génoise et fruits :

Framboisier

Fraisier *

Multi-fruits * mélange de fruits frais

Poirier aux poires flambées

Pêché Gourmand aux pêches flambées

Vermeille aux fruits rouges flambés

* Disponible selon la saison *