



Pain d'épices

4€20 la pièce
19€09 prix au kg

Panettone

Spécialité de Noël

13€90 la pièce

La vraie Panettone au levain naturel...
Une fabrication technique qui demande la grande attention
de nos chefs boulangers.
Chaque étape et temps de pause représentent 3 jours de travail.

Macarons

100% fait-maison
Boîte de 7 assortis 9,00€
Boîte de 10 assortis 12,00€
Boîte de 20 assortis 21,00€

Stollen

Spécialité de Noël
6€60 la pièce

Ballotins

de chocolats Valrhona

100grs assortis	8,80€
150grs assortis	11,70€
250grs assortis	18,50€
375grs assortis	26,20€
500grs assortis	34€
750grs assortis	49€

DLI hors emballage : 6,30€ les 100grs en vrac

Galette des Rois

au feuilletage pur beurre AOP Montaigne

Traditions : frangipane • poivre-chocolat • pomme-framboise • pommes
Créations 2020 : à la rose et pralines roses • aux agrumes

Giverny cherry

Bouchée crumble à la cerise

Sachet 12€
Boîte 20€

Gâteau de voyage

Le temps des Cerises

12€ la pièce

du 26 décembre au 31 janvier

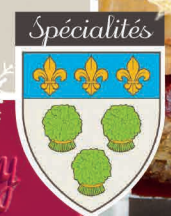
Ne jetez pas vos sacs à galette !

5 sacs rapportés = 1 galette offerte
taille offerte selon la moyenne des tailles rapportées

Offre partenaire
La Ferme des Ruelles

dimanche 5 janvier
dimanche 12 janvier

1 bouteille de cidre
ou de jus de pommes



Composition du gâteau de voyage Le temps des Cerises :
sucre • beurre • poudre de noisette • poudre d'amandes • oeufs
bigarreaux confits • poudre à lever • Noyau de Vernon • sirop
Poids minimum : 400gr



MAISON *Thierry Isabelle* ROSE

De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise.
Guy de Maupassant

Menu

Nos points de vente proches de vous :

Vernon
Rue d'Albuféra
02 32 51 03 98

Vernon
Rue du Virolet
02 32 51 17 50

St Marcel
Rue des Chaumes
02 32 64 21 13

Notre point de fabrication traiteur : ZI du Virolet • 02 23 51 17 50

Pour nous suivre sur les réseaux sociaux...
boulangerie isabelle&thierry rose

© Photo, illustration & maquette
S. Bellec • 06 89 27 22 77

Bûches

100% fait-maison.



Toutes les préparations & les finitions sont 100% maison.

Les gourmandes

L'évasion : coco & pistache
Croustillant coco & praliné
Mousse coco
Mousse pistache
Biscuit moelleux aux amandes

Soleil levant : litchie & fraise
Croustillant praliné
Mousse fraise
Confit de litchie
Biscuit joconde
& son coulis de fruits rouges

Framboisine : framboise & fruits rouges
Croustillant framboise
Croustillant fruits rouges
Mousse cassis
Mousse framboise
Insert framboise-cassis
Biscuit moelleux aux amandes

La délicate : marron
Crème de marron
Mousse marron
Bavaroise vanille
Brisures de marrons glacés

Feuilletine : chocolat & praliné
Croustillant praliné amandes et noisettes
Mousse chocolat intense
Biscuit chocolat aux fruits secs

Les tarifs	
4 personnes	19,50€
6 personnes	28,00€
8 personnes	36,70€
10 personnes	45,00€
12 personnes	53,00€



La crème au beurre

café, chocolat Valrhona, praliné
ou Grand-Marnier

4 personnes	16,50€
6 personnes	23,40€
8 personnes	29,90€
10 personnes	36,80€
12 personnes	43,80€

Les glacées

Fabrication 100% artisanale

Les pâtisseries

Façon tarte au citron
Biscuit sablé
Coulis de framboise
Crème glacée au citron

Coco-Ananas
Dacquoise coco
Sorbet coco
Sorbet ananas

Nougat glacé
Brisure de nougat
Écorces d'orange
Raisins & griottes
Crème fleurette
Miel & Cointreau

3 Chocolats
Glace vanille
Glace Nutella
Glace chocolat
Biscuit joconde avec pépites

Crumble caramel
Glace caramel au beurre salé
Parfait caramel
Crumble

1/2L (4 personnes)	20,80€
1L (8 personnes)	33,50€
1,5L (12 personnes)	42,20€



Les classiques

*Vanille * Chocolat*
Glace vanille bourbon
Glace chocolat
Biscuit cacao

*Vanille * Framboise*
Glace vanille bourbon
Sorbet framboise
Biscuit cacao

1/2L (4 personnes)	17,20€
1L (8 personnes)	29,90€
1,5L (12 personnes)	38,20€

Fours sucrés

100% fait-maison.

Assortiment d'éclairs,
de choux, de tartelettes...

Tarifs des plateaux	à l'unité : 0,75€
Plateau de 20 assortis :	15€
Plateau de 30 assortis :	22,50€
Plateau de 50 assortis :	37,50€



Les fours salés

Plateau d'assortiments
3€70 les 100grs
100grs = 5/6 pièces



Nous travaillons avec les artisans locaux : viande de bœuf (France) de la Boucherie de la Place 27200 Vernon

Les minis...

1€ pièce

Black pepper
Pain buns maison
au charbon actif végétal,
viande de bœuf (France)
& sa sauce au poivre

Burgers
Pain buns maison,
viande de bœuf (France)

Hot Dogs
Pain hot dog maison,
garni de saucisse, moutarde & Morbier



Mini burger festif

1€50 pièce



Pain buns maison,
bloc de foie gras de canard mi-cuit
confit d'oignons
& viande de bœuf (France)

Les navelles

1€20 pièce



Pain surprise

48 pièces dans de la brioches maison

Bistro.....26€
Jambon, emmental & beurre
Bloc de foie gras mi-cuit
Rosette
Jambon de pays

La criée.....26€
Saumon
Surimi & fromage frais
Thon à la moutarde à l'ancienne

Sud-ouest.....36€
100% Bloc de foie gras mi-cuit

Nordique.....36€
100% Saumon

Canapés

1€ pièce



<i>Mer rouge</i> Œufs de lump rouges, tomate & citron	<i>Parisien</i> Jambon, œuf emmental & tomate
<i>Bressan</i> Poulet, œuf, tomate & mayonnaise	<i>Atlantique</i> Saumon, cantadou, tomate & citron
<i>Charcutier</i> Pâté, saucisson, rosette, rillette & cornichon	<i>Madagascar</i> Crevette, beurre de crevette & tomate
<i>Périgord</i> Bloc de foie gras, raisin blanc & tomate	<i>Mer noire</i> Œufs de lump noirs, tomate & citron
<i>Fromager</i> Roquefort, mimolette, St Nectaire & noix	<i>Surimi</i> Surimi, tomate, œuf & mayonnaise
<i>Montagnard</i> Chèvre, tomate, jambon de pays & raisin noir	<i>Val de Loire</i> Œuf, asperge, tomate & mayonnaise