



Maison Minvielle

Artisan Boulanger & Pâtissier

Commande de Noël



Les fêtes de Noël approchent !
Nous vous préparons des produits
100% maison avec des matières premières
sélectionnées avec soin.

Merci de passer commande (pains, bûches,
petits gâteaux) en boutique ou par email
avant le vendredi 20 décembre !



05 59 48 72 50

maisonminvielle@gmail.com

26 place de l'église, 40390 Saint-Martin-de-Hinx





Les bûches

Disponible
Uniquement
4/5 parts

Chocolat & Maïs grillé :

La rencontre du chocolat Valrhona et du maïs grillé.
La touche salée révèle la puissance du chocolat.

22€

Yuzu & Noisettes :

Le côté floral du yuzu de la Maison Sebi (40)
combiné au croquant de notre praliné noisettes IGP Piémont.

Pâtisseries individuelles

4,90€

Entremet Chocolat - Maïs grillé : Un petit goût de notre bûche

Exotique : Voyage au soleil : ananas, menthe, passion

Yuzu - Noisettes : La noisette du Piémont rencontre le yuzu

Le Vanillé : Tout Vanille sur un biscuit pain d'épices

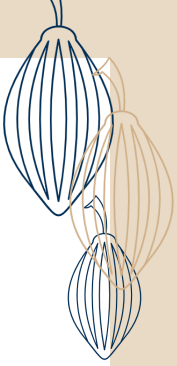
Douceur de Noël : Marron, Clémentine et Fleur d'oranger

*Fruits majoritairement issus de l'Agriculture Biologique,
Chocolat Valrhona, Beurre Normandie*





Les Pains



<i>Pour les Toasts :</i>	Pain viennois / Pain d'épices
<i>Pour les Viandes :</i>	Pain Miel-Noisette-Grué Cacao
<i>Pour les Poissons :</i>	Tourte de Seigle-Citron
<i>Pour les Fromages :</i>	Pain Figs & Noix

Et nos pains à l'année :
Maïs, Malté, Complet Bio, Rouge de Bordeaux Bio,
Petit Epeautre Bio, Tradition Label Rouge

Horaires de fêtes

Mardi 24 & Mercredi 25 décembre : 7h - 12h

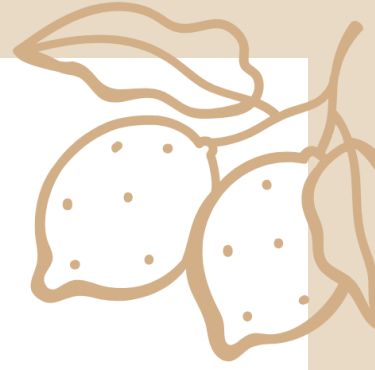
Jeudi 26 & Vendredi 27 décembre : Fermé

Samedi 28 & Dimanche 29 décembre : 7h - 13h

Mardi 31 décembre : 7h - 12h

*Mercredi 1er janvier au
Vendredi 3 janvier 2025 inclus :* Fermé





Pour gagner du temps en boutique lors de la prise de commande, vous pouvez remplir le formulaire avec vos souhaits ci-dessous.

Nom et Prénom : -----

Numéro de téléphone : -----

Date de commande : -----

Produits : -----

Date de commande : -----

Produits : -----

Nous travaillons tout en 100% maison, du praliné noisette au caramel en passant par le nappage !

Merci de passer commande en boutique ou par email à maisonminvielle@gmail.com pour vos commandes du 24, 25 et 31 décembre **avant le 20 décembre 2024.**



05 59 48 72 50
maisonminvielle@gmail.com
26 place de l'église, 40390 Saint-Martin-de-Hinx

