

M. et Mme Guiot ainsi que leur équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes !

La boulangerie Guiot

Sera ouverte les 24 & 31 décembre

Fermeture les 25/26 décembre et 1er janvier*

Afin de satisfaire tous nos gourmands

Merci de passer vos commandes

Au plus tard le 15 Décembre



Web site Facebook



Tous nos Pains et nos Pâtisseries
sont fabriqués maison

Galette des rois à partir du 28 Décembre



La boulangerie Guiot
Vous propose sa carte pour les fêtes de fin d'année...

Mise en bouche

kouglof salé (lardons,noix) 15€

LONG PAINS SURPRISES

Assortiment unique

Jambon, rosette, boursin,
saumon, emmental

Nos bretzels



Bretzel salé → 1,40€

Bretzel gratiné → 2,50€

Assortiment plateau de feuilletés salés
10 € les 200gr environ 20 pièces

Nos bûches

Crème au beurre

Parfum au choix :

Kirsch, Grand Marnier, Praliné, Café
6 pers taille unique 35€

Les Mousses

Taille unique 6parts 30€

Forêt-noire

Génoise chocolat, mousse
kirsch, cerises kirsch, chocolat noir.

Framboisine

Génoise nature, crème pâtissière framboise,
brisure de framboise et meringue italienne.

L'Alsace Savoie

Mousse crème d'Alsace, biscuit dacquoise
Amende, Cassis.

La Royale Chocolat

Biscuit Joconde, feuillantine, mousse
chocolat noire.

Nos pains

P'tites boules Serviette

6x70gr Vendu par 6

-Campagne

-Viking

-Lard

-Figue

-Noix

-Raisins

5€

Pains Spéciaux

Avec votre Fromage

-Campagne
-Complet
-Maïs
-Viking
-14 Céréales
-Solognot

400gr. 2,90 €



Pour votre foie gras

Châtaigne: 400gr. 3,50€

Figue: 320gr. 6,60€



Avec vos huîtres

Seigle: 400gr. 3,50€

Seigle citron:



Pour vos toasts

Pain de mie rond ou carré : 3,50€

Gros pain de mie carré ; 5,60€



Grosse pièce Rustique

Couronne, Miche, Pain long:

11,90€ le kilo

Poid au choix 1, 2 , 3 kilos



Viennoiseries

Panettone 20€

kouglof sucré:

6€ mini / 12€ petit / 15€ moyen / 23€ grd

Bretzel du nouvel an : 500gr 14€
XXL 1kg 25€



Les Glacées

6pers uniquement 39€

Alsaciennne

Crème glacées vanille bourbon et
berawecka, cœur pain d'épices.

Automnale

Crème glacées vanille aux deux vanilles
et marron, cœur croustillant feuillantine.

Exotique

Crème glacées noix de coco et sorbet
mangue, cœur ananas perlé.

Gourmande

Crème glacées chocolat Ocoa et
cookies, cœur caramel mou.

