

## HORAIRES et INFORMATIONS

Dimanche 24 décembre 7h30 - 18h  
Fermeture les 25 et 26 décembre

Dimanche 31 décembre 7h30 - 18h  
Fermeture les 1<sup>er</sup> et 2 janvier

Pour mieux vous servir, merci de passer commande avant le :  
Jeudi 21 décembre à 20h pour Noël  
Vendredi 29 décembre à 12h pour le Nouvel An.

Aucune commande ne pourra être prise par téléphone.  
Merci de vous déplacer directement dans nos boutiques :

### MAISON LAMOUR

157, rue Judaïque, Bordeaux Centre  
167, avenue Louis Barthou, Bordeaux Caudéran



Cyrille et Florian Lamour ainsi que toute l'équipe Maison Lamour  
vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année...



Carte des fêtes



JUDAÏQUE  
CAUDÉRAN

## BOULANGERIE

### Notre chouchou des fêtes LE TIGRÉ DE NOËL

Petit pain légèrement brioiché aux figues moelleuses et raisins blancs.

Pain de campagne

Jadis

Petit peautre

Khorazan

Tourte figues-noisettes

Norvégien & Norvégien au Comté

Tibétain

Seigle & Seigle aux fruits

Pain complet

Pain de mie

Pain tigré

Gozleme des Alpes



**SNACKING** Caudéran en vente libre et Judaïque sur commande uniquement pour le 24 décembre.

### LE PLATEAU DE 12 NAVETTES GARNIES

Homard, mayonnaise

Saumon, aneth

Foie gras, confiture d'oignons rouges

Jambon blanc truffé, crème de brie truffé

### LE PLATEAU DE 12 MINI CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE

## GÂTEAUX DE VOYAGE

### Nouveauté LE CAKE DE NOËL

Cake au cacao et confit d'orange recouvert d'un glaçage rocher chocolat noir-noisettes.

**CONFISERIE** Caudéran en vente libre et Judaïque sur commande uniquement pour le 24 décembre.

### BOÎTE DE TRUFFES

Chocolat noir Sao Palme 64%, chocolat au lait Suhum 40%.

### BOÎTE DE MUSCADINE

Chocolat noir Sao Palme 64%, chocolat au lait Suhum 40%, cointreau.

### GUINETTES

Cerise à l'alcool 20%, trempées dans le fondant puis enrobé de chocolat noir Sao Palme 64%, décor de chocolat pailleté.

### MARRONS GLACÉS

Marrons glacés de Turin, de la maison Corsiglia.

### SACHET DE FRITURES DE NOËL

Sachet 3 couleurs de friture : chocolat noir, lait et dulcey.

### SUJETS EN CHOCOLAT

Bonhomme de neige, boules de Noël, sapin, ...

### CONFITURE DE NOËL

Jus d'orange, oranges, citrons, ananas, figues, rhum, sucre, pectine, oranges confites, raisins secs, amandes, cannelle, gingembre.

Les Bûches Pâtissières - 5.50€ la bûchette individuelle / 36€ la bûche 6 pers.



### BÛCHE TOUT CHOCOLAT

Biscuit brownies aux noisettes, crémeux à la noisette, praliné de noisettes, mousse au chocolat noir de la Maison Felchlin Sao Palmé 64% de cacao, décor en deux glaçages rocher au chocolat noir-noisettes et brillant au chocolat noir et tuiles de chocolat noir.

### BÛCHE GOURMANDINE

Biscuit brownie à la cacahuète, crémeux au chocolat au lait et caramel, cacahuètes salées entières, caramel tendre, mousse à la vanille, décor en deux glaçages : rocher chocolat au lait-noisettes et brillant au caramel et décor tuiles de chocolat au lait.

### BÛCHE ACIDULÉE

Biscuit dacquoise à la noix de coco, crémeux au citron vert, compotée de framboise, mousse à la noix de coco, décor en deux glaçages : rocher au chocolat blanc-noisettes et brillant blanc et tuiles de chocolat blanc

**NOS BÛCHES GLACÉES - 37€. Uniquement en 6 pers.**

Caudéran en vente libre et Judaïque sur commande uniquement pour le 24 décembre.

### CHOCOLAT NOIR ET PASSION

Biscuit brownie noisette, sorbet passion, crème glacée au chocolat noir Sao Palmé 64% de la Maison Felchlin, glaçage rocher au chocolat noir-noisette et décor de meringue italienne au cacao.

### CITRON MERINGUÉ

Biscuit dacquoise à l'amande, sorbet citron, crème glacée au yaourt et zestes de citron vert, glaçage rocher au chocolat blanc-noisettes et décor à la meringue italienne.

