

**Grand tirage
au sort de Noël et Nouvel An!**
TENTEZ DE GAGNER 1 BANETTE DU CHEF PAR JOUR PENDANT 1 AN!
POUR JOUER, PARTICIPEZ SUR LE BON DE COMMANDE!

Au Coeur Chaud

CELINE ET YOHAN HAULTCOEUR

BOULANGERIE - PÂTISSERIE
PAUSE CAFÉ- DÉJEUNER - TRAITEUR

LIVRET DE NOËL 2021 ET NOUVEL AN 2022

Les Pains de Noël

Pour accompagner vos terrines et foie gras :

Pour accompagner vos poissons et fruits de mer :

Pour accompagner vos viandes et plats en sauce :

Pour accompagner vos fromages :

• Pour réaliser votre apéritif :

★ Pour réaliser votre entrée :

Tout au long du repas, découvrez :

Le Sapin d'épices (Nouveau), Le Campagne ou Chasseur (charcuterie), L'Epeautre, Le Banneton ou Tradition 1900 (foie gras), Le Pavé bûcheron, Le Figs Cannelle (Boudin blanc et noir)

Le Seigle-miel (fruits de mer), Le Pavé bûcheron, Le Viking (saumon fumé), Le Cœur de lin, Le Banneton ou Tradition 1900, La Banette Noire (toasts saumon fumé), Le Damier

Le Campagne, L'Epeautre, Le 6 Céréales, Le Complet, Le Pavé bûcheron, Le Canailou, Le Briare aux Noix, Le Maïs, Le Chicorée

Le Campagne, L'Epeautre, Le 6 Céréales, Le Viking, Le Briare aux Noix, Le Chicorée, Le Cœur de Lin, Le Figs Cannelle, Le Muesli

Les Navettes non garnies
Le Pain Surprise non garni (Grand ou Moyen)
Pour les toasts : Le Pain de mie rond Toasteur (Nouveau), Le Pain de mie carré (petit ou grand format), Le Pain de mie carré aux graines (petit ou grand format), La Banette Noire (idée toasts au saumon)

Croûte de Vol au vent = 1€20 pièce

Le Sapin de 12 petites boules de Pains :
4 boules Viking, 4 boules Briare Noix, 4 boules Canailou

Les Gourmandises de Noël

La petite Coquille de Noël : **(3+1 offerte)**
Nature, au sucre, aux pépites de chocolat, aux raisins ou aux pralines

Le craquelin revisité de Noël : **(3+1 offert)**

Le Bretzel sucré

La Grande Coquille de Noël :
Nature

La Grande Coquille de Noël :
Au sucre, aux pépites de chocolat, aux raisins ou aux pralines

La Brioche Feuilletée

Le Gâteau Battu
Spécialité du Chef (recette de Picardie)

Le Pack « Panettone et Jus de Pomme du Domaine de Moismont »
Brioche vanillée fourrée de raisins secs et de fruits confits

1€60/pièce

1€60/pièce

1€40/pièce

5€90/pièce

6€90/pièce

4€90/pièce

7€20/pièce

20€90/pièce



L'Épiphanie

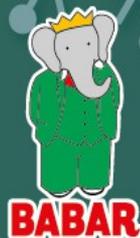
à compter du 26 Décembre

La Galette des Rois :

Frangipane, Pommes

La Crousti' Noisette :

Frangipane praliné **Nouveau!**





Les Bûches de Noël

4 parts / 6 parts / 8 parts / 10 parts / 12 parts / 14 parts / 16 parts

LES TRADITIONNELLES : - - - - - 3€40/part

Génoise, crème au beurre Parfum au choix :
Grand Marnier / Chocolat / Café / Praliné

LES FANTASTIQUES : - - - - - 3€80/part

LA SAINT HONORÉ (Nouveau)

Biscuit moelleux chocolat, caramel à la jêve de Tonka, choux crémeux vanille, glaçage chocolat amande et chantilly chocolat Tonka

LA ROYAL POIRE

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat & compotée de poires

LA 3 CHOCOLATS

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait et son décor Traineau au chocolat

LA SAPIN DE NOEL (Nouveau avec biscuit sans gluten)

Biscuit aux marrons sans gluten, confit de bananes caramélisées, crème mousseline au Rhum

LA PARADIS DES ANGES

Génoise Blanche, crème diplomate, insert de compotée de fruits, meringue italienne et décor fruits exotiques

L' EXOTIQUE AUX DEUX CITRONS

Biscuit dacquoise citron vert, gelée exotique, meringue italienne, mousse aux deux citrons (jaune et vert) & glaçage chocolat blanc

LES GLACÉES : (Format unique de 8 personnes) - - - - - 3€90/part

LA NOUGAT CHOCOLAT

Glace aux œufs nougat, parfait chocolat, biscuit chocolat sans farine et macarons chocolat

LE VACHERIN TRIANON

Meringue française, crème glacée pistache, sorbet framboise et sorbet passion

LA BUCHE PROFITEROLE

Biscuit cookies, glace vanille, choux glace vanille & pot de sauce au chocolat

Les Pâtisseries féeriques

Bonhomme de Neige ----- 3€50 pièce

Fond sablé frangipane, crème au beurre, cœur Nutella et glaçage chocolat blanc

Macaron Sapin ----- 3€70 pièce

Biscuit Macaron, crémeux fruits rouges ou crémeux pistache

Boule enchantée Royal Paire ----- 3€80 pièce

Biscuit Sablé, Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat & compotée de poires

Boule enchantée 3 Chocolats ----- 3€80 pièce

Biscuit Sablé, Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait

Boule enchantée Sapin de Noel ----- 3€80 pièce

Biscuit Sablé, Biscuit aux marrons sans gluten, confit de bananes caramélisées, crème mousseline au Rhum

Boule enchantée Paradis des anges ----- 3€80 pièce

Biscuit Sablé, Génoise Blanche, crème diplomate, insert de compotée de fruits, meringue italienne

Boule enchantée Exotique aux deux citrons ----- 3€80 pièce

Biscuit Sablé, Biscuit Dacquoise citron vert, gelée exotique, meringue italienne, mousse aux deux citrons & glaçage au chocolat blanc

Bûchette Traditionnelle ----- 3€40 pièce

Génoise, crème au beurre (parfum au choix : Grand Marnier /Chocolat/Café/Praliné

Plateau de petits fours sucrés ----- 12€90 pièce

Assortiment de 15 petits fours sucrés Thème Noel

Les Cadeaux faits maison à Offrir

NOUVEAU : Le Père en Chocolat (Quantité limitée : à réserver !)

Les Ptits Biscuits à la cannelle / Les Tuiles 3 Chocolats & Eclats d'Amande / Le Gâteau Battu
Le Pack « Panettone et jus de pomme du Domaine de Moismont » présenté dans une jolie boîte



Les Amuses bouches Salés

- Le Plateau de Navettes de Noël (à consommer froids) x10 = 11€90 / x20=21€90
 Thon-Mayo-œuf / Saumon fumé-roquette / Crème de chèvre-noix / Jambon-Comté
 Mousse de foie gras / Magret de canard-salade
- Le Plateau de mini éclairs gratinés de Noël (à consommer chauds) x10 = 11€90 / x20=21€90
 Saumon fumé / Crème citronnée / Mozzarella à faire gratiner Ou Lardons
 Champignons / Crème / Mozzarella à faire gratiner
- Le Plateau de Canapés de Noël (à consommer froids) x15 = 13€90
 Magret de Canard / Mousse de foie gras / Roquefort-noix / Saumon fumé-roquette
 Tomato-œuf / œufs de Lump / Surimi Gambas
- Le Plateau de mini-wraps apéritifs (à consommer froids) x15 = 13€90
 5 x Jambon blanc / 5 x Surimi-Saumon fumé / 5 x Végétarien
- Le Plateau de mini-burgers apéritifs (à consommer froids ou tiédés) x15 = 17€90
 Poulet Pané / Sauce BBQ / Cornichons / Bacon / Salade OU Foie gras / Compotée de figues / Tomato confite / Salade
- Le Plateau de Verrines salées Terre ou Mer (à consommer froids) x6 = 13€90
 « Mer » : Crème d'avocats / Thon Mayo / Morceaux de pêches / Biscuit feuilleté
 « Terre » : Tartare de Tomates / Tartare de concombre / Chiffonnade jambon cru / Biscuit feuilleté

Le Pain Surprise

Pain Surprise « Terre » : Rosette / Jambon blanc / Terrine / Jambon cru / Roquefort-Noix
 Pain Surprise « Mer » : Surimi / Saumon fumé / Thon mayo / Oeuf de Lump noir et rouge

42 Toasts = 31€90
 64 Toasts = 41€90

Le Préfou

A l'ail persillé ou A la tomate (cuisson au four 8 à 10 min à 180°)

4€20 pièce

Le Pain Camembert (en apéritif ou en remplacement du fromage)

Pain creusé garni d'un camembert et ses accompagnements
 & sa baguette spéciale offerte coupée en toasts (cuisson au four 20 à 30 min à 180°)

8€90 pièce



Les Entrées de Noël

Nouveau !

Le Feuilleté Ourson pour les enfants Jambon Fromage

3€90 pièce

La Tourte au Canard et ses champignons forestiers

4€50 pièce

présentée dans sa barquette en bois

La Tourte aux noix de St Jacques et sa fondue de poireaux

4€50 pièce

présentée dans sa barquette en bois

Le Feuilleté Boudin Blanc et sa compotée de pommes maison

4€50 pièce

présentée dans sa barquette en bois



NOS HORAIRES POUR LES FÊTES :

Lun 20 décembre 6h30 20h00	Mar 21 décembre 6h30 20h00	Mer 22 décembre 6h30 20h00	Jeu 23 décembre 6h30 20h00	Ven 24 décembre 6h30 18h00	Sam 25 décembre Fermé	Dim 26 décembre 6h30 13h30
Lun 27 décembre 6h30 20h00	Mar 28 décembre 6h30 20h00	Mer 29 décembre 6h30 20h00	Jeu 30 décembre 6h30 20h00	Ven 31 décembre 6h30 18h00	Sam 1 ^{er} janvier Fermé	Dim 2 janvier 6h30 13h30

Pour le bon déroulement de travail, n'oubliez pas de passer commande :

Avant le 22 décembre 2021 pour le réveillon de Noël.

Avant le 29 décembre 2021 pour le réveillon de l'An.

Attention ! Pas de prise de commande les jeudis 23 et 30 décembre 2021

Pour le bon fonctionnement et l'organisation des préparations, le règlement des commandes est demandé et se fera lors de la réservation.

Directement à la boutique :

Au Coeur Chaud 2594 route de Berck 62180 Rang-du-Fliers

03 21 94 99 86

CÉLINE ET YOHAN HAULTCOEUR AINSI QUÉ LEUR ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT D'EXCELLENTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS :

CARTES BANCAIRES, ESPÈCES, TICKETS RESTAURANT, CARTES DE FIDÉLITÉ AU COEUR CHAUD (PIÈCE D'IDENTITÉ DEMANDÉE)
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES.