



Carte des fêtes 2018



VOYAGES AU CŒUR DU GOÛT
DEPUIS 1999



Mises en bouche – Apéritifs

Plateau de 24 salés chauds : 24,00 €

Mini quiche, mini pizza, mini croque-monsieur, allumettes au fromage

Plateau de 24 toasts froids : 30,00 €

Fromage frais, saumon, thon mimosa, charcuterie, poulet cuisiné ou crudité

Plateau de 15 navettes : 29,25 €

Au choix : jambon de Reims, foie gras et compoté de figues ou saumon frais

Plateau de 20 gougères au fromage : 25,00 €

Cake salé à l'unité : 7,00 €

(12/14 tranches)

Au choix : chorizo/mozzarella, chèvre/tomate, jambon/olives ou noix/roquefort





Mises en bouche – Apéritifs

Pain surprise 30 parts : 25,00 €

Pain surprise 60 parts : 42,00 €

Panaché en charcuterie, fromage, tartare de poisson, ou une seule garniture

Kouglof Salé à l'unité: 10,00 €

(500 g : 15 portions)

Fromage, lard et noix ou fines herbes et persillade ou chorizo et chèvre

Pâté en croûte 5/6 personnes : 12,50 €

Pur porc ou blanc de volaille à l'estragon et petits légumes





Baguettes – petits pains

Baguettes :

Baguette tradition 250 grs : 1,00 €
Pétrisane Bio graines 300 grs : 1,20 €
Gros pain 400 grs : 1,65 €
Ficelle 150 grs : 0,60 €

Pain à partager:

Pain du Poilu au levain naturel, poids : 1,250 kg
Vendu en entier 12,50 € ou en 1/2 pain: 6,25 €
A découvrir également les différentes recettes du pain du Poilu garni !

Petits pains de table :

Petit pain nature 60 grs : 0,40 €
Petit pain pavot 60 grs : 0,50 €
Petit pain céréales 60 grs : 0,50 €





Pains spéciaux pour accompagner :

Les huîtres et crustacés :

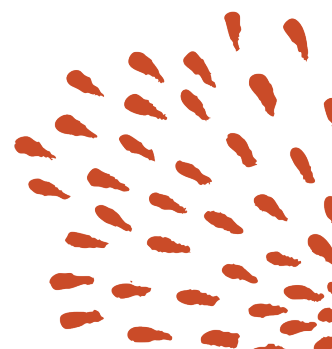
Intégral Bio 340 grs : 2,00 €
Pavé bio épeautre 340 grs : 2,80 €
Pavé céréales bio 340 grs : 2,00 €
Tourte seigle Bio 700 grs : 3,80 €
Pain de seigle 350 grs : 2,60 €
Pain de seigle citron 350 grs : 3,00 €

Les viandes, volailles et fromages :

Boule Bio 700 grs : 3,20 €
Pain au noix 250 grs : 2,50 €
Pain de campagne 300 grs : 1,75 €
Pavé bio 340 grs : 2,00€

Le foie gras :

Pain de mie 400 grs : 3,20 €
Pain du nil (figues-dattes-raisins) 500 grs : 3,90 €
Pain brioché à toaster (16 tranches) : 3,50 €
Céréales cranberry 450 grs : 4,20 €



Bûches de Noël



Bûche Cheesecake fruits des bois

Biscuit cuillère, sablé breton, confit de fruits rouges, mousse cheese au citron vert.



Bûche Saint-Honoré

Feuilletage caramélisé, choux, crème pâtissière et chantilly.



Bûche Chococafé

Biscuit sans farine cacao, croustillant riz soufflé chocolat noir, crémeux chocolat noir, crème légère au café.



Bûche Mangu'amande

Biscuit Joconde, crème amande et vanille, compoté mangue passion et crème diplomate.

Taille unique : 5 personnes : 25,00 € TTC

Convient pour 5 à 6 personnes

Toutes les bûches sont accompagnées d'une crème anglaise

Bûches de Noël



Bûche façon Paris-Brest

Biscuit Joconde, biscuit pâte à choux, croustillant praliné, crème légère praliné, crémeux praliné.

Bûche Douceur caramel
Biscuit viennois, croustillant nougatine, mousse confiture de lait, crémeux caramel.



Bûche roulée passion chocolat blanc

Biscuit viennois, crémeux inspiration passion, ganache montée ivoire.

Bûche deux chocolats
Biscuit fondant au chocolat noir, mousse chocolat au lait Tanariva, mousse chocolat noir Guanaja.





Entremets

Baiser de Reims

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes
Biscuit macaron à la poudre de biscuit rose,
crème brûlée vanille.



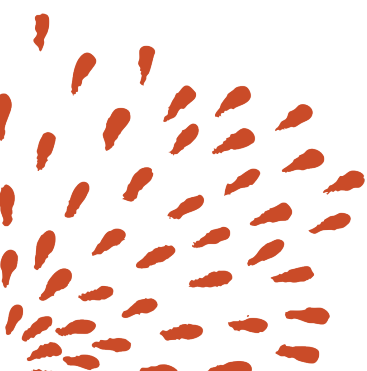
Wladimir praliné

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes
Biscuit amande et crème praliné.



Wladimir pistache

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes
Biscuit amande et crème pistache.



Wladimir café et noix

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes
Biscuit amande et crème café et noix.



Prix :

4/6 personnes : 19,50 € TTC
8/10 personnes : 34,50 € TTC

Entremets



L'Opéra

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes

Bavaroise caramel, noix caramélisées, biscuit aux noix, biscuit Joconde.

Le Caranoix

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes

Bavaroise caramel, noix caramélisées, biscuit aux noix, biscuit Joconde.



Yuzu-framboise

Disponible en 4/6 et 8/10 personnes

Biscuit viennois imbibé de sirop de framboise, compotée de framboise, ganache montée inspiration Yuzu.



Trois chocolats

Disponible en 4/5, 6, 8 ou 10 personnes
Meringue, mousse chocolat noir-lait-blanc, éclats de nougatine.





Mignardises sucrées

Plateau de 24 fours sucrés : 30 €

Boîte de 6 macarons : 7,50 €

Boîte de 12 macarons : 15,00 €

Baiser de Reims : 5,50 €

Sachet de 250 grs

Macarons au biscuit rose de Reims

Brioche de Noël : 8,00 €

Brioche garnie de fruits confits, de fruits secs et de pâte d'amande.

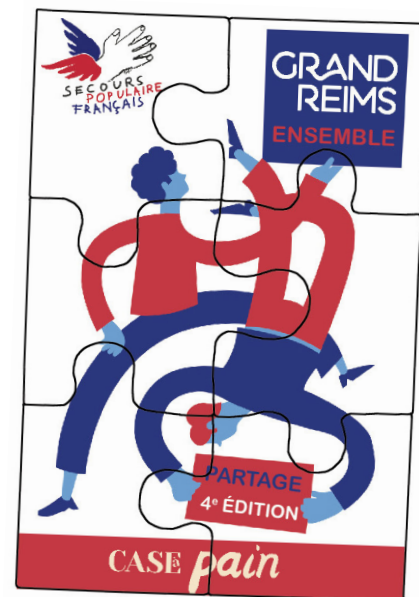
Pain d'épices 400 grs: 8,00 €

**Véritable panettone au levain naturel,
recette de Rolando Morandin**

Poids : 750 grs, 1 kg, 1,5 kg, 3kg ou 5 kg !

Au chocolat, fruits confits.....





Épiphanie 2019: La galette solidaire !

En partenariat avec le Secours Populaire de Reims

Galette à la frangipane

- Individuelle - 3,00 €
- 4/5 personnes - 15,60 €
- 6 personnes - 22,50 €
- 8 personnes - 29,00 €
- 10/12 personnes - 35,00 €

Galette à la pomme façon Tatin

- 6 personnes - 22,50 €



Vous pouvez passer vos commandes en magasin ou par téléphone.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons de commander à l'avance
(72h minimum)



Case à pain *Sillery*
11 bis rue de Taissy
51500 Sillery
Tel: 03 26 49 47 38



Case à pain *FORVM*
5 place du Forum
51100 Reims
Tel: 03 26 84 92 93



Case à pain *CORMONTREUIL*
1 rue des Blancs Monts
51350 Cormontreuil
Tel: 03 10 73 00 68



Case à pain *CAMPUS*
38 avenue de l'Yser
51100 Reims
Tel: 03 10 73 05 91



Case à pain *Villers-marmery*
6 avenue de Champagne
51380 Villers-Marmery
Tel: 03 26 08 50 51



Case à pain *La Fabrique*
4 rue Clément Ader
51100 Reims
Tel: 03 26 06 86 81

**Dimanche 23 et 30 décembre tous nos magasins* seront ouverts
sans interruption jusqu'à 18h.**

*Le magasin case à pain La Fabrique sera fermé.

Ouvertures exceptionnelles :

Sillery, Villers-Marmery et Forvm: mardi 25 décembre et mardi 01 janvier

Fermetures des magasins :

Campus, Cormontreuil et La Fabrique : mardi 25 décembre et mardi 01 janvier

**Nabil Sbaï et toute l'équipe de Case à pain
vous souhaitent de Joyeuses fêtes !**

www.case-a-pain.fr



**VOYAGES AU CŒUR DU GŒUT
DEPUIS 1999**