

100% FAIT MAISON POUR DES FÊTES Magiques



PLATEAU DE 24 SALÉS CHAUDS

MINI QUICHES, PIZZAS, CROQUES-MONSIEUR, ALLUMETTES AU FROMAGE.



PLATEAU DE 24 TOASTS FROIDS

FROMAGE FRAIS, SAUMON, THON MIMOSA, CHARCUTERIÉ, POULET CUISINÉ OU CRUDITÉS



PLATEAU DE 15 NAVETTES

AU CHOIX : JAMBON DE REIMS FOIE GRAS ET COMPOTÉE DE FRAMBOISES SAUMON FRAIS



PLATEAU DE 20 GOUGÈRES

AU FROMAGE



3

CAKE SALÉ À L'UNITÉ (12/14 tranches)

AU CHOIX : CHORIZO/MOZZARELLA, CHÈVRE/TOMATE, JAMBON/OLIVES OU NOIX/ROQUEFORT





PAIN SURPRISE

PANACHÉ: CHARCUTERIE, FROMAGE,

TARTARE DE POISSON
30 PARTS 60 PARTS







KOUGLOF SALÉ À L'UNITÉ

(500 g: 15 portions)

AU CHOIX: FROMAGE, LARD ET NOIX OU FINES HERBES ET PERSILLADE

OU CHORIZO ET CHÈVRE



PÂTÉ EN CROÛTE SPÉCIAL FÊTES

5/6 personnes

MIGNON DE PORC, ÉCHALOTTE, MARC DE CHAMPAGNE, PLEUROTE

DU 14 AU 31 DÉCEMBRE VENEZ DÉCOUVRIR CETTE CRÉATION SPÉCIALE AUX SAVEURS FESTIVES.



© CRACKERS SALÉS À PARTAGER

(sachet de 340 grs)
PÂTE FEUILLETÉE, GRAINES
DE COURGE, GRAINES DE SÉSAME,
SEL DE GUÉRANDE ET POIVRE



BAGUETTES

1.00€

BAGUETTE TRADITION 250 grs

1.30€

PÉTRISANE BIO GRAINES 300 grs

PETITS PAINS DE TABLE

NATURE 60 grs PAVOT 60 grs CÉRÉALES 60 grs







PAIN À PARTAGER PAIN DU POILU GARNI

DU 14 AU 31 DÉCEMBRE

4 SORTES À DÉCOUVRIR : CRANBERRY-NOISETTES CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES GRAINES DE COURGES NOIX-EMMENTAL-FINES HERBES

PRIX ENTIER

DEMI

QUART











Mos pains spéciaux pour accompagner vos plats

HUÎTRES ET CRUSTACÉS

- 2^{20€} INTÉGRAL BIO 340 grs
- 2.80€ PAVÉ BIO ÉPEAUTRE 340 grs
- 2-20€ PAVÉ CÉRÉALES BIO 340 grs
- 4.10€ TOURTE SEIGLE BIO 700 grs
- 2.90€ PAIN DE SEIGLE 350 grs
- 3.10€ PAIN DE SEIGLE CITRON 350 grs

VIANDES, VOLAILLES ET FROMAGES

- 3.50€ BOULE BIO 700 gr
- 2.20€ PAVÉ BIO 340 grs
- 1.80€ PAIN DE CAMPAGNE 300 gr
- 450¢ LE BRIOCHÉ CABERNET 400 grs
 AU VIN ROUGE ET NOIX

FOIE GRAS

- 450¢ LE NIL FIGUES-DATTES ET RAISINS 500 grs
- 4.50€ CÉRÉALES CRANBERRY 450 grs
- 90€ PAIN BRIOCHÉ À TOASTER 16 TRANCHES
- 3.50€ PAIN DE MIE 400 grs





Mos bûches de Moël

TAILLE ET PRIX UNIQUES

5/6 PERS.





BÛCHE PISTACHE-MYRTILLE

CROUSTILLANT PRALINÉ PISTACHE BISCUIT PAIN DE GÊNES À LA PISTACHE CONFIT DE MYRTILLE MOUSSE À LA CONFITURE DE LAIT



BISCUIT VIENNOIS COMPOTÉE DE FRAMBOISES GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT « INSPIRATION FRAMBOISE »



BÛCHE CHOCORANGE

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÉMEUX ORANGE ET CANNELLE GANACHE CHOCOLAT TULAKALUM 75% MOUSSE CHOCOLAT TULAKALUM 75%



BÛCHE EXOTIQUE

CROUSTILLANT NOIX DE COCO BISCUIT MADELEINE AU CITRON VERT CONFIT ANANAS ET PASSION CRÉMEUX EXOTIQUE MOUSSE PHILADELPHIA





BÛCHE SAVEURS D'AILLEURS

CROUSTILLANT AUX FIGUES, DATTES, AMANDES ET NOISETTES DACQUOISE AUX AMANDES CRÉMEUX À LA MANDARINE MOUSSE À LA PÂTE D'AMANDE À LA FLEUR D'ORANGER



BISCUIT DACQUOISE AUX AMANDES MERINGUE AU CHOCOLAT COMPOTÉE DE POMMES GRANNY SMITH MOUSSE BAVAROISE AU CARAMEL





BISCUIT JOCONDE AUX NOISETTES CROUSTILLANT PRALINÉ AMANDES ET MAÏS CRÉMEUX CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET NOIX DU BRÉSIL MOUSSE AU PRALINÉ AMANDES ET MAÏS



les Classiques

MILLE-FEUILLES

FEUILLETAGE AU BEURRE CARAMÉLISÉ, CRÈME PÂTISSIÈRE, GLAÇAGE

PARIS-BREST

PÂTE À CHOUX, CRÈME AU PRALINÉ, AMANDES.



SAINT-HONORÉ PRALINÉ OU VANILLE

PÂTE À CHOUX, CHOUX CARAMÉLISÉS, CRÈME (PRALINÉ OU VANILLE), CRÈME CHANTILLY.



SAINT-HONORÉ MARRONS ET MYRTILLES

FOND DE PÂTE FEUILLETÉE, CHOUX CRAQUELIN GARNIS DE CRÉMEUX MYRTILLE, CRÈME FOUETTÉE À LA CRÈME DE MARRON.





17.60€

4PERS.

6PERS.



8PERS.



10PERS.



les Festifs

BAISER DE REIMS

BISCUIT MACARON À LA POUDRE DE BISCUIT ROSE, CRÈME BRÛLÉE À L'EXTRANT DE GOUSSE DE VANILLE.



CAFÉ LIÉGEOIS

BISCUIT AU CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET AUX NOISETTES ENTIÈRES TORRÉFIÉES, MOUSSE MASCARPONE AU CAFÉ.



BISCUIT AU CHOCOLAT, CONFIT DE GRIOTTES, CERISES AMARENA, SIROP AU KIRSCH ET AU JUS D'AMARENA, GANACHE CHOCOLAT BLANC.

TROIS CHOCOLATS

MERINGUE ET TRIO DE MOUSSES : CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT NOIR T CHOCOLAT BLANC.

ROYAL SACHER

BISCUIT SACHER, MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, CROUSTILLANT PRALINÉ.



WLADIMIR PISTACHE

BISCUIT AMANDES, MERINGUE, CRÈME À LA PISTACHE.

WLADIMIR PRALINÉ

BISCUIT AMANDES, MERINGUE, CRÈME AU PRALINÉ.

TAILLE UNIQUE ET TARIFS DES ENTREMETS FESTIFS

5/6 PERS. 22.00€ 8/10 PERS. 38.00€



PLATEAU DE 24 FOURS SUCRÉS

ASSORTIMENT DE CHOUX, MACARONS...



BAISERS DE REIMS Sachet de 250 grs

CRÉATION EXCLUSIVE

MACARONS AU BISCUIT ROSE DE REIMS





BRIOCHE DE NOËL

BRIOCHE GARNIE DE FRUITS CONFITS, DE FRUITS SECS ET DE PÂTE D'AMANDE.



PAIN D'ÉPICES 400 grs

AU MIEL DE SILLERY



VÉRITABLE PANETTONE AU LEVAIN NATUREL,

RECETTE AUTHENTIQUE ENSEIGNÉE

PAR ROLANDO MORANDIN, LE «PAPE DU PANETTONE».

750 grs

AU CHOIX: CHOCOLAT, FRUITS CONFITS...







Ne pas jeter sur la voie publique

VOUS POUVEZ PASSER VOS COMMANDES EN MAGASIN OU PAR TÉLÉPHONE. AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, NOUS VOUS CONSEILLONS. DE COMMANDER MINIMUM 72H À L'AVANCE.

FERMETURE DES MAGASINS À 18h30

JEUDIS 24 et 31 DÉCEMBRE

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES VENDREDIS 25 DÉCEMBRE et 1er JANVIER

jusqu'à 13h
FORVM, CORMONTREUIL
ET CAMPUS jusqu'à 13h30

OUVERTURES

FORVM
Dimanches
13, 20, 27 Décembre et 3 Janvier
de 7h à 13h30

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

CASE pain

Jillery: 11 bis rue de Taissy 51500 Sillery Tél. 03 26 49 47 38

FORVM: 5 place du Forum 51100 Reims Tél. 03 26 84 92 93

CORMONTREUIL: 1 rue des Blancs Monts 51350 Cormontreuil Tél. 03 10 73 00 68

CAMPUS: 38 avenue de l'Yser 51100 Reims Tél. 03 10 73 05 91

VILLERS MARMERY: 6 avenue de Champagne 51380 Villers-Marmery Tél. 03 26 08 50 51

LA FABRIQUE: 4 rue Clément Ader 51100 Reims Tél. 03 26 06 86 81

WWW.CASE-A-PAIN.FR