

NATURE  
DE PAIN  
NATURE  
DE PAIN  
NATURE



# Noël

*gourmand*  
2024



# LES MISES en bouche



Disponibles en magasin du 18 au 31 décembre 2024

## LE PAIN SURPRISE

Saumon gingembre, mousse de foie gras, magret de canard tomates confites, jambon de pays et beurre truffé, saumon beurre citronné

40 pièces

37,00€

## LES PAINS apéritifs et festifs

Une gamme de petites baguettes à couper en rondelles et à garnir selon votre choix : chèvre, saumon, tapenade, chutney, guacamole, tartare de thon, foie gras, etc...

### LE PAIN AUX OLIVES ET TOMATES CONFITES

250 g

2,95€

### LE PAIN AUX LARDONS

250 g

2,95€

### LE PAIN AUX FIGUES

250 g

2,95€

## LES PAINS classiques

### LA BAGUETTE NATURE DE PAIN

250 g

1,05€

### LA BAGUETTE AVOCETTE

250 g

1,25€

### LE DOUBLE NATURE DE PAIN

500 g

2,10€

### LA FICELLE

125 g

0,80€

### LA GÂCHE

250 g

1,15€

### LE PAIN COMPLET

250 g

2,40€

### LE PAIN DE MIE

500 g

4,30€

### LE PAIN DE MIE PETIT MODÈLE

300 g

2,95€

### LE PAIN DU COACH

250 g

2,95€



# LES PAINS *du réveillon*

<b>LE PAIN CHÂTAIGNE / UNIQUEMENT DU 2 AU 31 DÉCEMBRE</b> <b>Suggestion :</b> foie gras, volailles de Noël rôties et fromages	250 g	<b>2,95€</b>
<b>LE RAISIN NOIX FIGUES / UNIQUEMENT DU 2 AU 31 DÉCEMBRE</b> <b>Suggestion :</b> fromages	250 g	<b>2,95€</b>
<b>LE FRUITIER</b> <b>Suggestion :</b> gibier en sauce, fromages, petit déjeuner	250 g	<b>2,95€</b>
<b>LE PAIN AU NOIX</b> <b>Suggestion :</b> salades, fromages	250 g	<b>2,80€</b>
<b>LA BAGUETTE AUX GRAINES</b> <b>Suggestion :</b> poissons et fromage frais	250 g	<b>1,60€</b>
<b>LA PANTOUFLE</b> <b>Suggestion :</b> poissons et fromage frais	250 g	<b>1,95€</b>
<b>LA TOURTE</b> <b>Suggestion :</b> toaster légèrement pour foie gras et saumon fumé, tout simplement pour viandes et fromages	1 kg demie	<b>5,10€</b> <b>2,55€</b>
<b>LES PETITS « PAVÉS » FESTIFS</b> À réchauffer 3 minutes au four traditionnel à 180°C avant de servir <b>Suggestion :</b> pour accompagner les plats principaux sans oublier les autres pains tranchés pour les plats spécifiques, foie gras, saumon, fromages	40 g nature graines	<b>0,55€</b> <b>0,55€</b>
<b>LE PETIT ÉPEAUTRE</b> <b>Suggestion :</b> saumon, gibier, fromage	320 g	<b>4,20€</b>
<b>LE PAIN NORDIQUE</b> <b>Suggestion :</b> toaster avec saumon fumé, fromages frais, petit-déjeuner	500 g	<b>4,20€</b>
<b>LE SEIGLE AUVERGNAT</b> <b>Suggestion :</b> huîtres, tarama, crustacés, poissons fumés, fromages bleus	800 g demi	<b>5,80€</b> <b>2,90€</b>
<b>LE SEIGLE AU CITRON</b> <b>Suggestion :</b> crustacés, huîtres, poissons fumés	300 g	<b>3,20€</b>
<b>LE PAIN DES FJORDS NATURE</b> <b>Suggestion :</b> saumon fumé, poissons, fromage frais	500 g	<b>5,45€</b>
<b>LE PAIN D'ÉPICES</b> <b>Suggestion :</b> foie gras, petit déjeuner, goûter	350 g	<b>8,20€</b>



LA BRICHOE DE NOËL

# LE PETIT-DÉJEUNER

du réveillon



<b>LA BRIOCHE DE NOËL / UNIQUEMENT DU 22 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE</b> Mie jaune tendre et moelleuse, entremêlée de fruits secs et raisins noirs, amandes effilées torrifiées et zestes d'oranges, macaronade, sucre perlé	500 g	<b>9,20 €</b>
<b>LA BRIOCHE NATURE</b> Mie jaune tendre et moelleuse	300 g	<b>5,00 €</b>
<b>LA BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR</b>	400 g	<b>6,10 €</b>
<b>LA BRIOCHE AUX PRALINES</b>	400 g	<b>6,10 €</b>
<b>LA BRIOCHE CHOCOLAT BLANC ET ORANGE</b>	400 g	<b>6,10 €</b>
<b>LE PAIN D'ÉPICES</b> À partir du 22 novembre	350 g	<b>8,40 €</b>
<b>CROISSANT</b>	à l'unité	<b>1,15 €</b>
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b>	à l'unité	<b>1,15 €</b>



LE PAIN  
D'ÉPICES



# LES BÛCHES *festives*

Les bûches sont disponibles en part à partir du 2 déc. et en 4 / 6 / 8 personnes du 7 au 24 déc. 2024

<p><b>LA CAFÉ</b> Biscuit amande, crème légère café, amandes effilées torréfiée</p>	<p>4 pers. 6 pers. 8 pers.</p>	<p><b>21,00 €</b> <b>31,50 €</b> <b>42,00 €</b></p>
<p><b>LA CHOCOLAT FRAMBOISE</b> Biscuit chocolat, compotée de framboise, ganache montée chocolat, framboises fraîches</p>	<p>4 pers. 6 pers. 8 pers.</p>	<p><b>23,00 €</b> <b>34,50 €</b> <b>46,00 €</b></p>
<p><b>LA VANILLE CHOCOLAT &amp; CLÉMENTINE DE CORSE</b> Biscuit amande, marmelade de clémentines corse et cubes d'orange, crémeux chocolat, parfait vanille, croustillant citron</p>	<p>4 pers. 6 pers. 8 pers.</p>	<p><b>23,00 €</b> <b>34,50 €</b> <b>46,00 €</b></p>
<p><b>LA CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES &amp; TONKA</b> Biscuit madeleine à la framboise, crémeux fruits rouges, billes croustillantes, douceur chocolat blanc, fèves de tonka</p>	<p>4 pers. 6 pers. 8 pers.</p>	<p><b>23,00 €</b> <b>34,50 €</b> <b>46,00 €</b></p>
<p><b>LA CRÉATION 2024</b> <i>La Pavlova</i> À partir du 14 décembre Meringue, crémeux virgin mojito, compotée fraise menthe, chantilly vanille de Madagascar, fruits rouges et son coulis fruits rouges menthe</p>		<p>Taille unique 6/8 pers. <b>38,50 €</b></p>







**LA CAFÉ**



**LA VANILLE  
CHOCOLAT  
CLÉMENTINE  
CORSE**



**LA CHOCOLAT  
BLANC FRUITS  
ROUGES & TONKA**



**LA CHOCOLAT  
FRAMBOISE**

DEUX CITRONS  
& SÉSAME NOIR

NATURE  
DE PAIN  
NATURE  
DE PAIN  
NATURE

XII  
XI  
X  
IX  
VIII  
VII  
VI  
V  
IV  
III  
II  
I

mezz'ora  
mezz'ora  
mezz'ora





# LES CRÉATIONS

## de la Saint-Sylvestre



Disponibles en magasin du 26 au 31 décembre 2024

### LA TARTE HORLOGE DEUX CITRONS & SÉSAME NOIR

Pâte sablée, financier sésame noir, crémeux aux deux citrons (kalamansi et yuzu), ganache montée au sésame noir

Taille unique  
**6 pers.**

**31,00 €**

### LA TARTE HORLOGE TROIS CHOCOLATS

Pâte sablée, croustillant praliné, crémeux chocolat blanc, billes croustillantes, namaleka chocolat noir, parfait chocolat au lait

Taille unique  
**6 pers.**

**31,00 €**

### LA TARTE HORLOGE VANILLE FRAMBOISE PISTACHE

Pâte sablée, croquant pistache et son crémeux, compotée de framboise et douceur vanille de Madagascar, framboises fraîches

Taille unique  
**6 pers.**

**31,00 €**

### LE SAINT-HONORÉ NATURE DE PAIN

Pâte feuilletée, choux garnis crème vanille, biscuit aux amandes, chantilly vanille de Madagascar

Taille unique  
**6 pers.**

**31,00 €**

### SANS OUBLIER LES TARTES HABITUELLES :

citron praliné, abricot pistache, abricot griotte, fruits mélangés, crumble chocolat poire, crumble fruits rouges, etc...

# LES gourmandises

Disponibles en magasin du 14 au 31 décembre 2024



## LES PETITS FOURS

Tartelette citron meringuée, tartelette framboise, tartelette caramel beurre salé et chocolat, petit pot chocolat au lait et crémeux marron, petit pot chocolat noir façon forêt noire, petit pot chocolat blanc crémeux chocolat noir et douceur coco

24 pièces

29,00 €

## LE CAKE NOISETTE CHATAÏGNE MARRON

Glaçage gourmand chocolat au lait et amandes

400 g

16,00 €

## LE CAKE CHOCOLAT ORANGE

Glaçage gourmand noir et amandes

400 g

16,00 €

## LES MACARONS

Pistache, vanille de Madagascar, chocolat noir, framboise, caramel beurre salé, citron

6 pièces

9,00 €



# LES GAULETTES des rois

Nos galettes des rois sont fabriquées avec de la farine Avocette, une farine issue des blés de la Baie de Somme !

Disponibles en magasin à partir du 26 décembre 2024

## LA TRADITIONNELLE

Feuilletage pur beurre « AOP Charentes Poitou », fourrée de la traditionnelle frangipane à base d'amandes 100 % méditerranéenne

4 pers.  
6 pers.  
8 pers.

16,00 €  
24,00 €  
29,00 €

## LA POMME

Feuilletage pur beurre « AOP Charentes Poitou », pommes pochées, compote de pommes

4 pers.  
6 pers.

16,00 €  
24,00 €

## LA POIRE CHOCOLAT

Feuilletage pur beurre « AOP Charentes Poitou », fourrée d'une crème frangipane pépites de chocolat, poires pauchées

Taille unique  
6 pers.

24,00 €



LES MACARONS



LES PETITS FOURS



**Nature de Pain a sélectionné pour vous les fêtes de la collection Échiquier !**



**Rempportez une carte de 20 baguettes si vous trouvez une de nos fêtes « gagné ! » et que vous nous la ramenez !**



# LA QUALITÉ 100% MAISON

## LES COMMANDES

Aucune commande ne sera prise par téléphone !

Les commandes de Noël seront prises jusqu'au **21 décembre 2024** inclus.

Les commandes du Nouvel An seront prises jusqu'au **28 décembre 2024** inclus.

## LES HORAIRES D'OUVERTURES

	AMIENS SUD	HALLE
Mercredi 18 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Jeudi 19 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Vendredi 20 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Samedi 21 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Dimanche 22 décembre	FERMÉE	7h30 à 13h
Lundi 23 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Mardi 24 décembre	6h30 à 17h	7h30 à 16h
Mercredi 25 décembre	FERMÉE	FERMÉE
Jeudi 26 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Vendredi 27 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Samedi 28 décembre	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Dimanche 29 décembre	FERMÉE	7h30 à 13h
Lundi 30 janvier	6h30 à 20h	7h30 à 19h
Mardi 31 janvier	6h30 à 17h	7h30 à 16h
Mercredi 1 <sup>er</sup> janvier	FERMÉE	FERMÉE

## LES BOUTIQUES D'AMIENS

428 avenue du 14 juillet 1789  
03 22 95 21 35

La Halle au frais  
Place Maurice Vast  
03 22 91 25 36